THE PROFESSIONAL SIDE BURNER

Installation, Use and Care Guide

MODELS:
BGB131
BGB132
BGB131-BI
BGB132-BI

A MESSAGE TO OUR CUSTOMERS

We are glad that you selected the professional side burner by DCS. Because this appliance contains features not found on any other burner, we recommend that you read this entire booklet before your first use. Keep it in a handy place as it has answers to questions that may occur during future use.

Feel free to contact us if we can help you. When you write please include the model and serial number of the Burner. We thank you for buying the professional side burner and wish you many years of enjoyment.

To help serve you better, please fill out and submit your Product Registration by visiting our website at www.dcsappliances.com and selecting "Customer Care" on the home page and then select "Product Registration".

For your convenience, product questions can be answered by a DCS Customer Care Representative by phone: 1-888-936-7872, or email: customer.care@fisherpaykel.com.

NOTE: Please write the Model, Code and Serial Numbers on this page for references (located on the inside of the left side of the appliance)

MODEL NUMBER _____ CODE _____ SERIAL NUMBER _____

NOTE: Inspect the product to verify that there is no shipping damage. If any damage is detected, call the shipper and initiate a damage claim. DCS by Fisher & Paykel is not responsible for shipping damage.

DO NOT discard any packing material (box, pallet, straps) until the unit has been inspected.

⚠ WARNING!

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing, using or servicing this equipment.

⚠ WARNING!

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ WARNING!

Do not try lighting this appliance without reading the "Lighting Instructions" section of this manual. This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles , boats or in a non-ventilated room. For outdoor use only.

⚠ FOR YOUR SAFETY

If You Smell Gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flames.
3. Open lid.
4. If odor continues, immediately call your gas supplier or your fire department

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

TABLE OF CONTENTS

SAFETY PRACTICES AND PRECAUTIONS	3-4
INSTALLATION	
Installation of Side Burner on 30" Grill	4-7
Installation of Side Burner Built-in Model	8-9
Gas Hook-up	10-11
Leak Testing	12
Burner Adjustment	12
Installer Checklist	13
USING THE SIDE BURNER	
Lighting Instructions	14
CARE AND MAINTENANCE	15
TROUBLESHOOTING	16
PARTS LIST	
Single Side Burner - BGB131 & BGB131-BI	17
Double Side Burner - BGB132 & BGB132-BI	18
WIRING DIAGRAM	
Single and Double Side Burner	19
SERVICE	20
WARRANTY	21-22

SAFETY PRACTICES & PRECAUTIONS

Improper use or installation is dangerous. Carefully follow these instructions.

- Always remove the cover before lighting the professional side burner. Never use the side burner if a leak is present.
- Do not use a flame to check for gas leaks.
- Do not let children use the side burner.
- Do not leave children unattended near the side burner.
- Never let children crawl or hang on the side burner.
- Exercise care when operating the side burner. The burner grate can get hot enough to cause burns during operation.
- Never leave the side burner on unattended.
- Always wait 5 minutes before relighting the burner to allow any accumulated gas to dissipate. Should the burner go out during use, turn off the gas valve and wait 5 minutes before attempting to relight. Always follow the lighting instructions. Never lean over a lit burner.
- Never cook without the drip pan in place, pushed all the way to the rear of the burner box.
- Use only in well ventilated areas.
- Do not use in garages, breezeways, sheds, or other such enclosed areas.
- Keep the area surrounding the side burner clear and free from combustible materials, gasoline, other flammable liquids or vapors, charcoal lighter fluid, and trash.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to the side burner. On cart mounted units, keep area beneath the burner free of debris. If the burner is built-in, do not store gas cylinders beneath the unit without adequate ventilation.

⚠ WARNING!

Do not store items of interest to children above or at the back of any appliance. Children could be seriously injured if they should climb onto the appliance to reach these items.

- Keep the side burner covered when not in use.
- Never connect an unregulated gas line to the side burner.
- If the side burner has not been used for an extended period of time (over winter, for example) the unit should be checked for gas leaks and obstructions in the burner.
- Thoroughly clean the side burner on a regular basis.
- Only use the side burner with the type of gas specified on the rating plate. To change from LP gas to natural, or vice versa, a factory conversion kit (see page 10 for conversion kit information) is required.

NOTE:

This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter when installed within the Commonwealth of Massachusetts.

SAFETY PRACTICES & PRECAUTIONS

⚠ SPIDER AND INSECT WARNING!

Spiders and insects can nest in the burner(s) or orifices of this or any other gas appliance, and can block or restrict the burner. This can cause a flash back to the control panel. This is a very dangerous condition which can cause a fire to occur, thereby damaging the unit and making it unsafe to operate.

You must inspect the burner(s) at least once a year or immediately if any of the following conditions occur:

1. **The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow.**
2. **The side burner(s) does not reach temperature.**
3. **The side burner(s) heats unevenly.**
4. **The burner(s) make popping noises.**

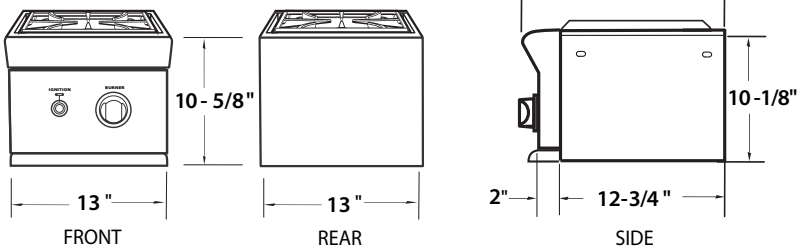
- Do not attempt to disconnect any gas connections while your burner is in use, or the gas supply is on.
- When the side burner is stored indoors the gas supply must be disconnected and, if using an LP gas cylinder, the cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated area.
- Keep any electrical supply cord away from the heated surfaces of the professional side burner.
- On cart mounted units, never move without first allowing the side burner and/or grill to cool and ensuring that the gas supply is turned off. Fold the side shelf down, and push; never pull the grill.
- Never use the side burner in a windy area.

INSTALLATION

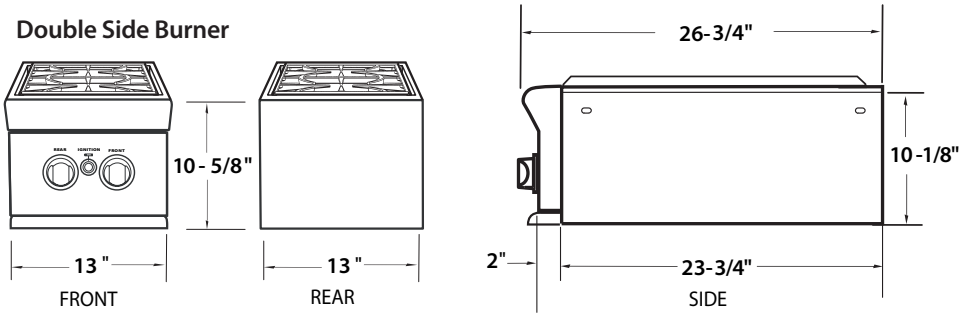
INSTALLATION OF SIDE BURNER ONTO 30" CART (BGB 131/132 MODELS ONLY)

SIDE BURNER DIMENSIONS

Single Side Burner



Double Side Burner



INSTALLATION

INSTALLATION OF SIDE BURNER ON 30" CART

Important!

Read all instructions before you begin. Do not jump ahead or skip any step. Side shelf must be removed prior to installation.

CAUTION!

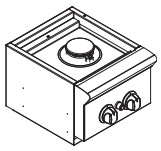
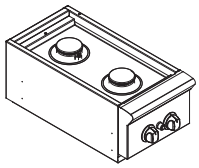
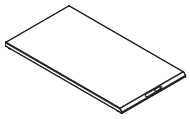
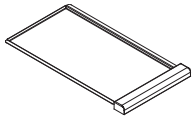
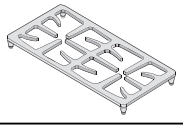
Some parts have sharp edges; care must be taken when handling the various components to avoid injury. Please, read safety information provided in these instructions before beginning assembly. Wear gloves when handling.

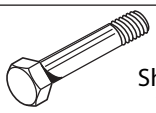
GETTING STARTED

- Remove packaging.
- Remove side burner from inside and discard packing.

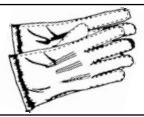
CONTENTS INCLUDED:

Your side burner is packaged in one box. The box contains your side burner and a universal hardware kit to be used for installation and may contain extra hardware for your convenience.

Contents	Description	Qty.	Part No.
	BGB131-BIL	1	70175
	BGB131-BIN	1	70176
	BGB131L	1	70177
	BGB131N	1	70515
	BGB132-BIL	1	70178
	BGB132-BIN	1	70179
	BGB132L	1	70180
	BGB132N	1	70604
	Cover (131)	1	218614
	Cover (132)	1	218613
	Drip Pan (131)	1	224826
	Drip Pan (132)	1	237358
	Grate (131)	1	210645
	Grate (132)	1	220496
	Instruction	1	238044

Contents	Qty.	Part No.
Washer Flat 1/4x.938	2	211375
Screw 1/4-20X1/2"	5	211323
Screw #10	4	211278
Washer #10	4	211371
Nut #10	4	211394
 Shoulder Bolt 1/4-20x5/16	1	211442
Screw 10-24x1/2 Pan Head	2	211242

Tools Required:

	Eye Goggles
	Work Gloves
	Power Screwdriver or Variable Speed Drill with Phillips -tip #2 Attachment
	10 mm Wrench or Socket
	3/32" Allen Wrench

INSTALLATION

INSTALLATION OF SIDE BURNER ON 30" CART

STEP 1

Remove the cover, grate, and drip pan from the side burner.

STEP 2

Bolt the support brackets to the grill cart side panel with (4) 1/4 x 20 bolts provided.

Note:

For the BGB131 side burner only, use (2) #10 sheet metal screws (211242) to bolt the back support bracket.

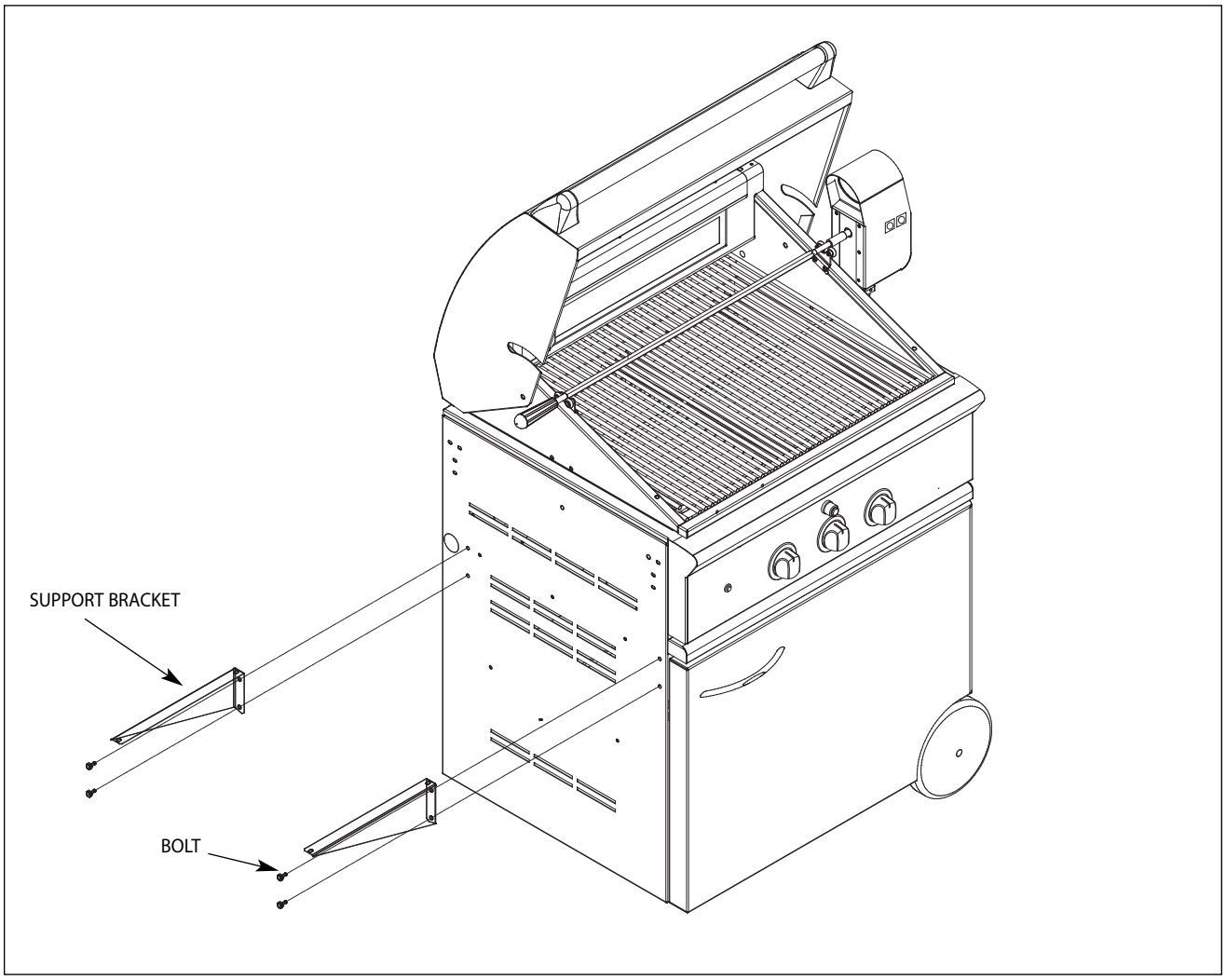


FIG. 01

INSTALLATION

INSTALLATION OF SIDE BURNER ON 30" CART

STEP 3

1. Bolt the side burner to the grill cart side panel from the under side of the burner assembly with a shoulder bolt in the front and 1/4 x 20 bolt in the back as shown. Do not forget to use 1/4 flat washers. Do not tighten. Adjust the side burner until it is level to the grill; then tighten securely.
2. Bolt the support brackets to the bottom of the side burner with (4) #10-24 machine screws, nuts and washers provided.
3. Replace the drip pan, grate and cover.

Note:

Once the side burner is assembled, refer to the "Gas Requirements" section for proper gas hook-up requirements.

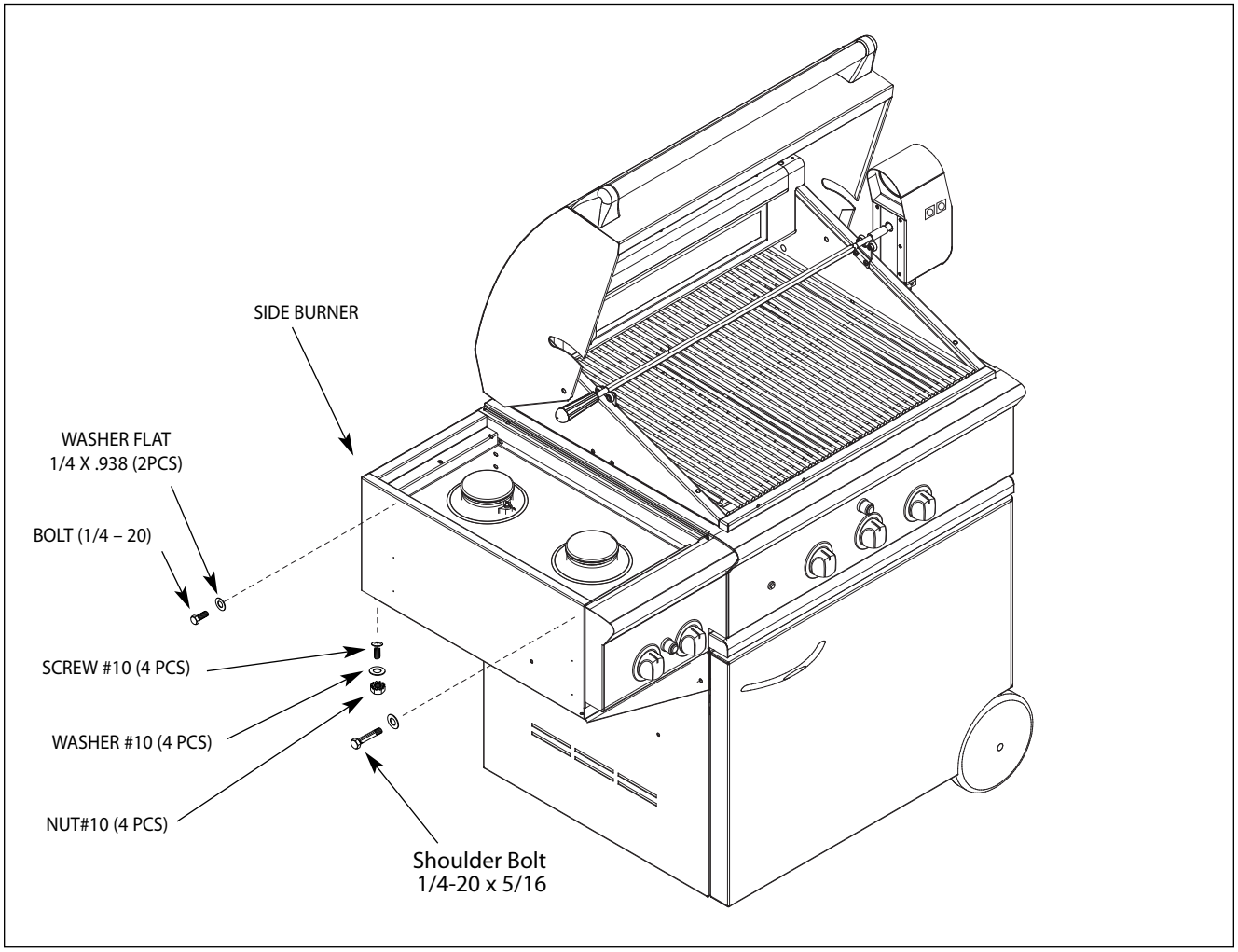


FIG. 02

INSTALLATION

INSTALLATION OF SIDE BURNER, BUILT-IN MODEL

All BGB131-BI and BGB132-BI models can be installed into a combustible enclosure with zero clearance from the back, side and bottom below the counter top level as shown in Fig. 03.

A minimum of 6" from the back and sides must be maintained from the professional side burner above the cooking surface (see Fig. 03).

When determining a suitable location, take into account concerns such as exposure to wind, proximity to traffic paths, and keeping any gas supply lines as short as possible. Locate the side burner only in a well-ventilated area. Never locate the side burner in a garage, breezeway, shed, or other such enclosed areas.

It is recommended that ventilation holes are provided in the enclosure in the event of a gas leak. The counter and supporting ledges or deck must be level and flat.

Important!

Gas fittings, regulator, and installer-supplied shut-off valves must be easily accessible.

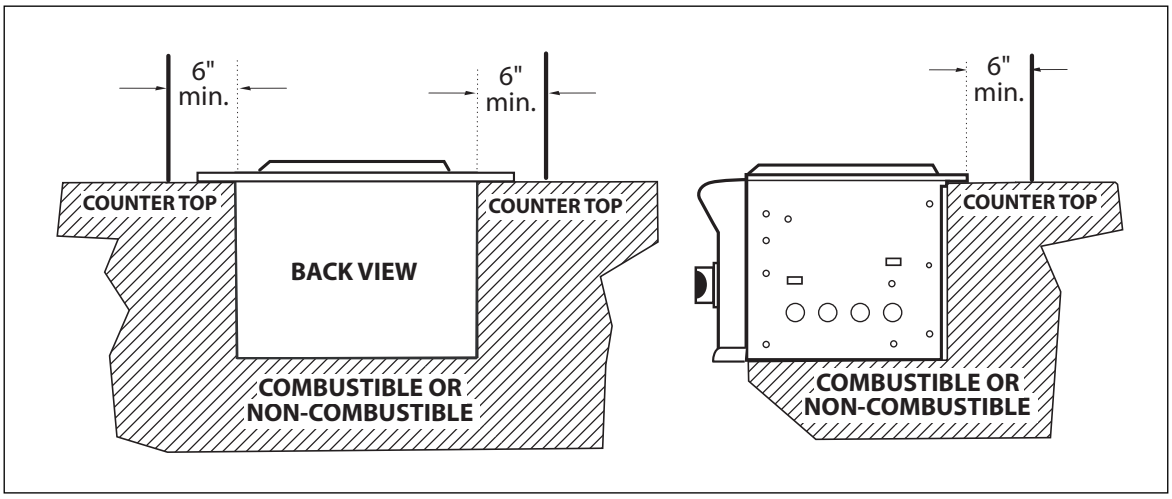


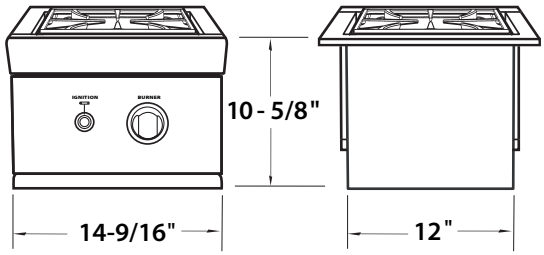
FIG.03

INSTALLATION

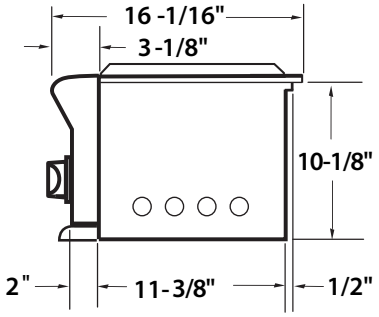
INSTALLATION OF SIDE BURNER, BUILT-IN MODEL

SIDE BURNER DIMENSIONS

Single Side Burner

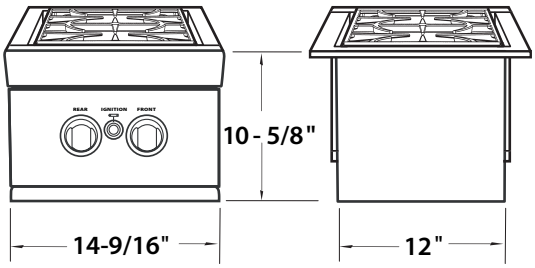


FRONT REAR

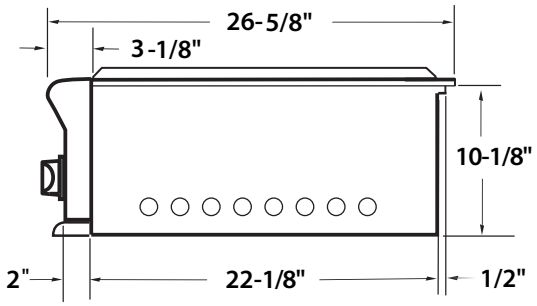


SIDE

Double Side Burner

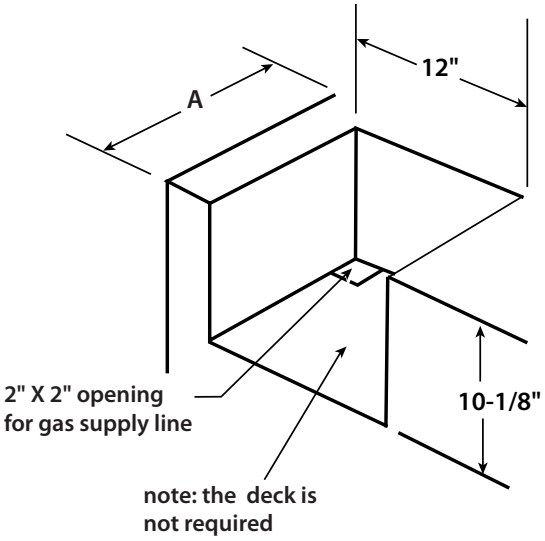


FRONT REAR



SIDE

STANDARD CONSTRUCTION CUTOUT REQUIREMENTS



MODEL	A
BGB131-BI	12"
BGB132-BI	22-3/4"

INSTALLATION

GAS HOOK-UP

GAS REQUIREMENTS:

Verify the type of gas supply to be used, either natural or LP. Make sure the marked gas on the appliance rating plate(s) and hook-up kit agrees with that of the supply.

⚠ IMPORTANT!

Never connect an unregulated gas line to the appliance.

An installer supplied gas shut-off valve must be installed in an easily accessible location. All installer supplied parts must conform to local codes, or in the absence of local codes, ANSI/NFPS-770-1984.

All pipe sealants must be an approved type and resistant to the actions of LP gases. Never use pipe sealant on flare fittings.

All gas connections should be made by a qualified technician and in accordance with local codes and ordinances. In the absence of local codes, the installation must comply with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1.

Gas conversion kits are available from the factory. When ordering, have the model number, and the type of gas (natural or LP) which you need.

Total gas consumption of the professional side burner with burner(s) on "HIGH" – Table 1 below.

TABLE 1

MODEL	Btu/hr
BGB131	17,000
BGB132	34,000
BGB131-BI	17,000
BGB132-BI	34,000

The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 PSIG (3.5kPa.).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 PSIG (3.5 kPa.).

The installation of this appliance must conform with local codes or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1. Installation in Canada must be in accordance with the Standard CAN1-b149 and/or .2 (installation code for gas burning appliances and equipment) and local codes.

NATURAL GAS HOOK-UP:

CONNECTION: 1/2" NPT male with 3/8" flare adapter.

OPERATING PRESSURE: 4.0" W.C.

SUPPLY PRESSURE: 5" to 14" W.C. If in excess of 14" W.C., a step down regulator is required.

Check with your local gas utility company or with local codes for instructions on installing gas supply lines. Be sure to check on type and size of run, and how deep to bury the line. If the gas line is too small, the professional side burner will not function properly.

INSTALLATION

GAS HOOK-UP

NATURAL GAS HOOK-UP (continued)

To hook-up the fittings supplied with the side burner, assemble as shown in Fig.04. Use joint compound on male threads only.

Do not use joint compound on the flare end of the 1/2" NPT to 3/8" flare adapter. Ensure that the regulator arrow points in the direction of gas flow-towards the unit, away from the supply.

Do not forget to place the installer-supplied gas valve in an accessible location.

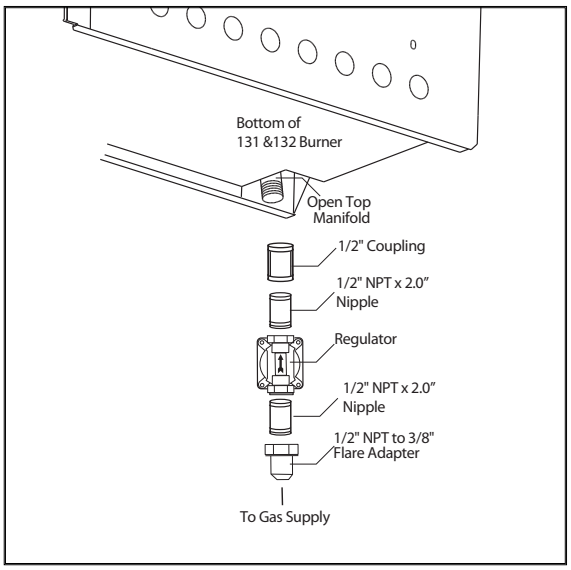


FIG. 04 Natural Gas

LP GAS HOOK-UP

CONNECTION: 1/2" NPT male with 3/8" flare adapter (included). Use 90º elbow 1/2" NPT with 3/8" flare (P/N 212394) for side mount models only when installing on the cart. Use sealer on 1/2" NPT threads only.

OPERATING PRESSURE: 10.0" W.C. side burner uses the LP regulator from adjoining grill.

SUPPLY PRESSURE: 11" to 14" W.C.

Apply joint compound to the threaded end of the side burner gas inlet and tighten the adapter to the pipe. Assemble the 24" and 30" hoses to the 3/8" flare tee, as shown in Fig.05. Tighten the regulator hose to the remaining fitting of the 3/8" flare tee.

LP TANK REQUIREMENTS

- A dented or rusty LP gas cylinder may be hazardous and should be checked by your LP supplier. Never use a cylinder with a damaged valve.
- The LP gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) and designed for use with a Type 1 system only.
- Do not change the regulator/hose assembly from that supplied with the unit or attempt to use a Type 1 equipped regulator/hose assembly with a standard 510 POL tank/valve assembly. The cylinder must be provided with a shut-off valve terminating in an LP gas supply cylinder valve outlet specified, as applicable, for connection Type 1.
- If the appliance is stored indoors, the cylinder must be disconnected and removed from the appliance.
- Cylinders must be stored outdoors in a well ventilated area out of the reach of children.
- Gas cylinder supply must be turned off when not in use.

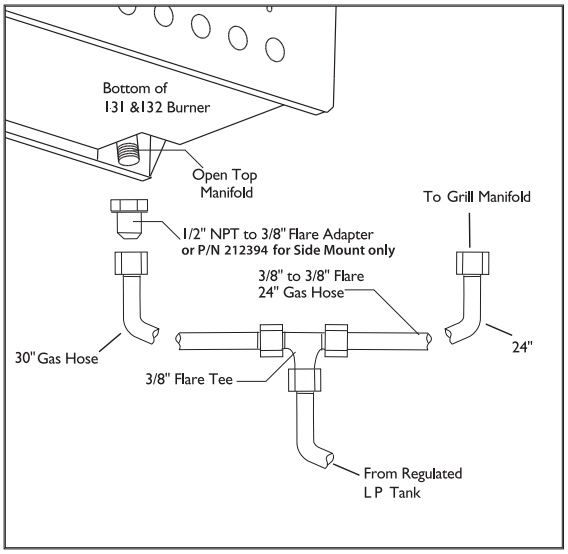


FIG. 05 LP Gas

INSTALLATION

LEAK TESTING

⚠ WARNING!

Do not smoke while leak testing. Extinguish all open flames.

Make a soap solution of one part liquid detergent, and one part water. Never test for leaks with an open flame. For LP units, check with a full cylinder. Make sure all control valves are in the "OFF" position. Turn the gas supply "ON". Check all connections from the supply line (Fig. 04), or LP cylinder(Fig. 05) up to the manifold pipe assembly (Fig. 06). Apply the soap solution around the connection with a spray bottle, brush, or rag. Soap bubbles will appear where leak is present. If a leak is present, turn off gas supply, tighten any leaking fittings, turn gas on, and recheck.

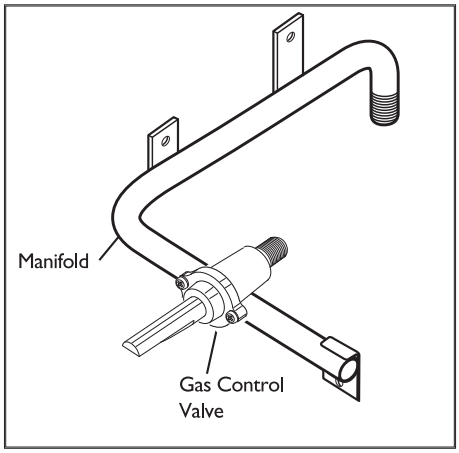


FIG. 06

⚠ WARNING: IMPORTANT!

Inspect the gas supply piping or hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the side burner if the odor of gas is present. Turn the control knob to "OFF", then turn off the gas supply. If using LP, is there gas in the tank? Always keep your face and body as far away from the burner as possible when lighting.

BURNER ADJUSTMENT

BURNERS

Your new side burner is equipped with burners typical of those used in restaurants (Fig. 07). These burners are designed for maximum cleanability and controlability. The burner should never be operated if the cap is not in place.

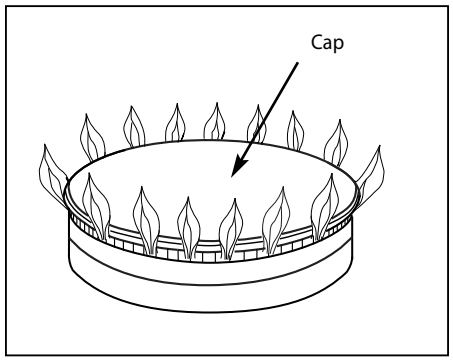


FIG. 07

BURNER EFFICIENCY AND FLAME CHARACTERISTICS

It is necessary to keep the burner ports and the igniters clean for proper lighting and efficient performance of the burners. The burner flame should burn completely around the burner with no excessive noise or lifting. The flame should be blue in color and stable with no yellow tips. During initial use, foreign particles in the gas line, or dust in the air around the appliance may cause an orange flame. This will disappear with use.

FLAME HEIGHT

The correct height of the flame mainly depends on the size of the bottom of the cooking utensil, the material of the cooking utensil, the amount and type of food and the amount of liquid in the utensil. The following are some basic rules for selecting flame height.

- For safety reasons the flame must never extend beyond the bottom of the cooking utensil. Never allow flames to curl up the side of the pan (see Fig.08).
- Utensils which conduct heat slowly (such as glass-ceramic) should be used with medium to low flames. If you are cooking with a large amount of liquid, a slightly larger flame can be used.

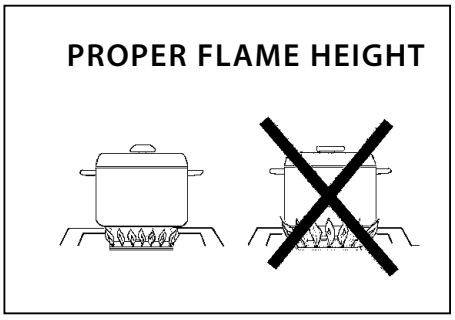


FIG. 08

INSTALLATION

INSTALLER CHECKLIST

- Specified clearances maintained to combustibles.
- Side burner is properly mounted.
- All internal packaging removed.
- Burner is seated properly and does not rock.
- Each burner lights satisfactorily, individually or with adjacent burner lit.
- Knob(s) turn freely. Bezel(s) centered.
- Flame adjusted.
- Pressure regulator connected and set for 4.0"W.C. Natural, 11.2"W.C. LP gas.
- Manual shut-off valve installed and accessible.
- Unit tested and free of leaks.
- User informed of gas supply shut-off valve location.
- Battery installed in module properly and generates ignition spark when activated.

PLEASE LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE USER.

USER, PLEASE RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

USING THE SIDE BURNER

LIGHTING INSTRUCTIONS

First remove the burner cover and any cooking utensils from the burner grate. Push and hold the ignition button, turn the control knob to the "HI" position until the burner is lit or 4 seconds pass. If the burner doesn't ignite, wait 5 minutes for any accumulated gas to dissipate then try again. If the burner will not light after several attempts, check the troubleshooting instructions on page 16.

MATCH LIGHTING

Hold a lit fireplace match near the burner ports, turn the control knob counterclockwise to "HI". Rotate the knob immediately once the burner is lit to the desired setting.

Note:

If you are using propane gas, a slight pop or flash may occur at the burner ports a few seconds after the burner has been turned "off". This "extinction pop" is normal for propane gas.

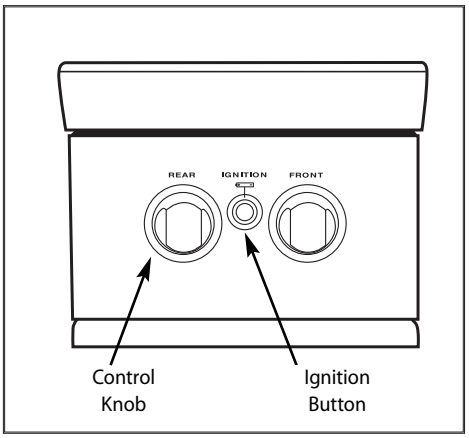


FIG. 09 BGB132 Shown

CARE AND MAINTENANCE

The side burner will give you years of trouble free service if properly maintained. The body panels and front valve panel and burner hanger are made from non-rusting high grade stainless steel. The burner is heavy duty cast iron and brass. The venturi tube is brass.

STAINLESS STEEL

There are many different stainless steel cleaners available. Always use the mildest cleaning procedure first, scrubbing in the direction of the grain. Do not use steel wool as it will scratch the surface. To touch up noticeable scratches in the stainless steel, sand very lightly with Bear-Tex (p/n 25032).

SIDE BURNER GRATE

The side burner grate is porcelain enamel over cast iron for durability. To avoid burns, do not clean a hot grate. They may be wiped while in place with hot, soapy water, rinsed and wiped dry thoroughly. Never immerse a hot grate in water. Due to rapid temperature changes the porcelain may pop off the edges of the grates. If the grates develop chips, do not be concerned as the base metal, cast iron, soon darkens to blend with the porcelain enamel. Use care when wiping areas where the enamel has popped off, the edges may be sharp. If cleaning necessitates grate removal, care should be taken in lifting them. They are very heavy. Be sure to place them on a protected surface.

DRIP TRAY

A stainless steel aeration pan and drip tray with a stainless steel handle is located under the burner. It collects any boil-overs or spills. Pull forward to remove. Spills should be washed off as soon as possible to prevent baked on soil.

BURNERS

For proper lighting and performance, keep the burners clean. It is necessary to clean the burners if they do not light even though the igniter clicks, if there has been a severe boil over, or when the flame does not burn blue. Be certain all burner knobs are in the off position before attempting to clean the burners. The burners have been designed for ease of cleaning. When the grate and burners are cool, remove the grate. The burner cap and the brass port ring can easily be lifted off. Wash these parts in hot soapy water, rinse and dry thoroughly. The burner caps are porcelain enamel, follow the directions on the previous page that were given for the burner grates. A bristle brush can be used to clean out the toothed burner ports, if necessary. After cleaning, it is important to make sure the location pins on the bottom side of the port ring are properly aligned with the corresponding holes in the base. Incorrect alignment will produce a potentially dangerous flame and poor burner performance (see Fig. 10).

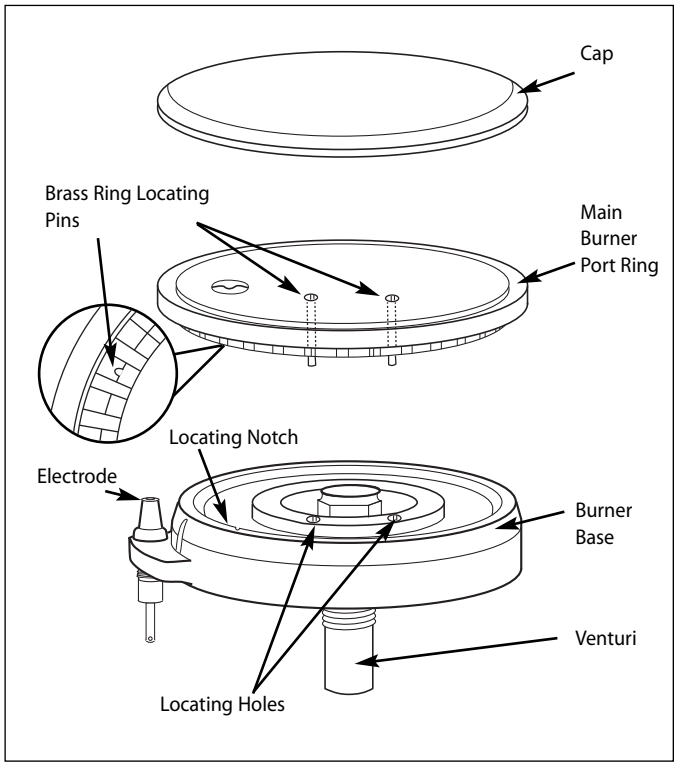


FIG. 10

ELECTRODES

Wipe with a water dampened cotton swab. Be careful not to damage the electrode (see Fig. 11)

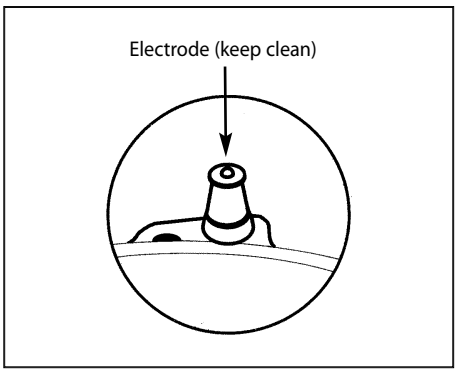


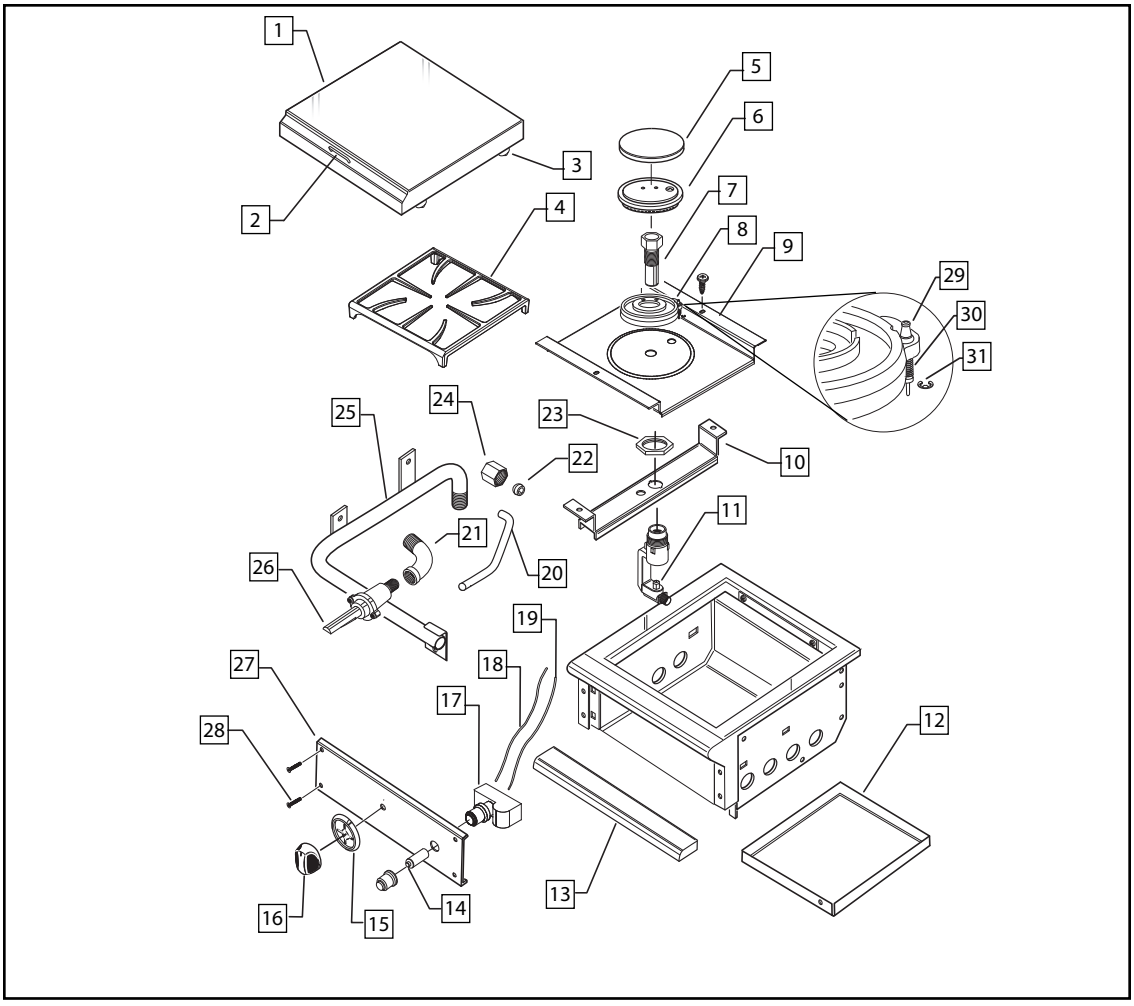
FIG. 11

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	WHAT TO DO
Burner won't light when the ignition is pushed.	Remove the burner grate. With the control knob in the "OFF" position, listen to the electrode while engaging the ignition. There should be a spark from the electrode. When the spark jumps, it makes a ticking sound. If there is no spark..... Could be a dead battery. Try replacing the battery. Or the air gap between an electrode tip and a contact metal is too far (gap should be 1/8") or dirty. If there is a spark... is there gas supplied to the unit and is the line purged of air? See Fig. 04 and Fig. 05. Does the other burner of a dual burner model operate? Check the orifice or venturi for blockage.
Burner flame is yellow or orange, in conjunction with the odor of gas.	Check the burner for obstructions or dirt. See page 15. Check for proper gas supply or wrong gas type. Is the side burner in a dusty area? Move to less dusty area if possible.
Low heat with knob in "HI" position.	Is the fuel hose bent or kinked? See Fig. 04 and Fig. 05. Is there adequate gas supply available? If it is only one burner of the dual burner unit that appears low, does the burner need cleaning? See Fig. 10 and Fig. 11. If using LP gas, check for empty tank or low fill level.

PARTS LIST

SINGLE SIDE BURNER - BGB131 & BGB131-BI



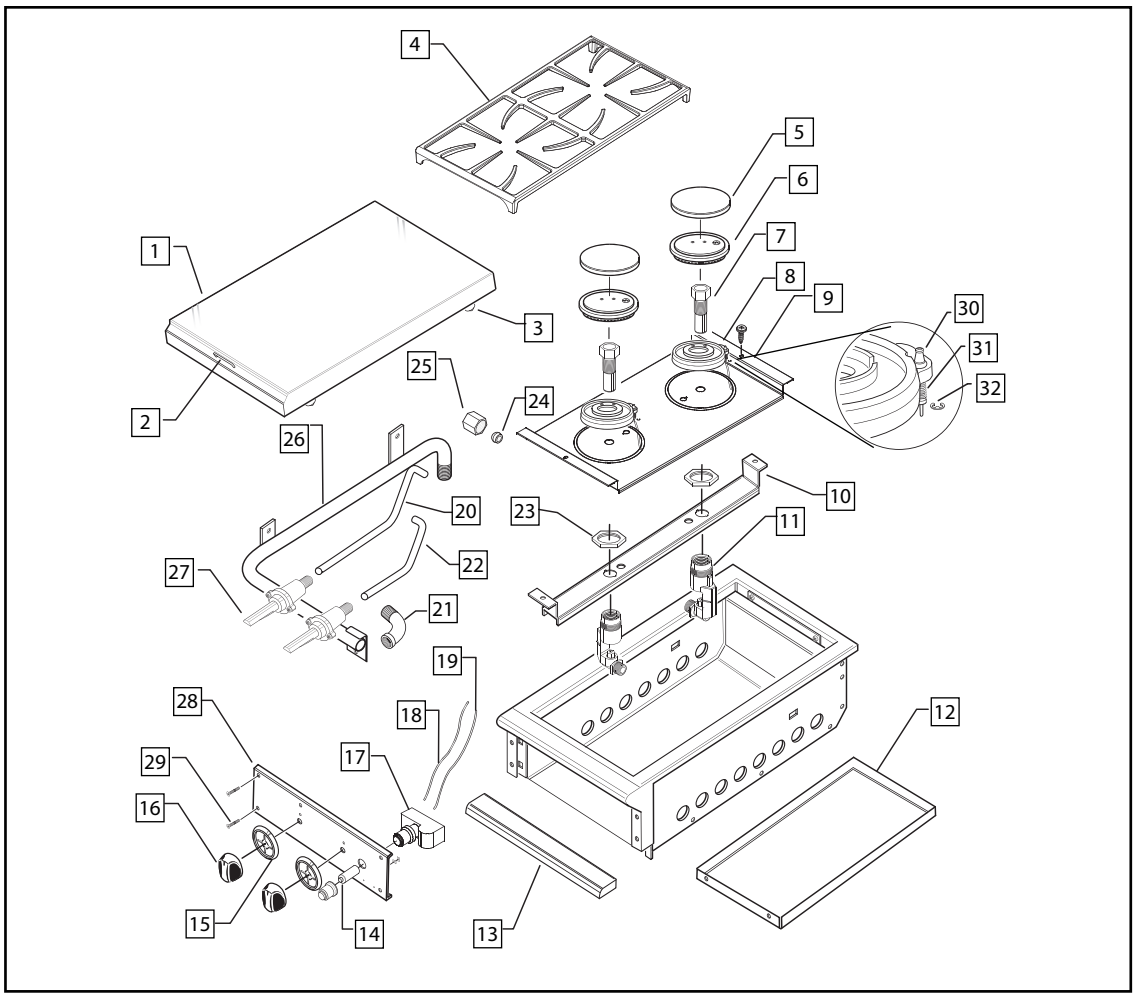
NOTE: Part list typical for BGB131 & BGB131-BI models. Illustration shows BGB131-BI model.

ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
1	BURNER COVER	214430
2	PULL HANDLE	212278
3	RUBBER BUMPER	212359
4	TOP GRATE BK	210645
5	D BURNER CAP	210608
6	PORT RING ASSEMBLY	210644
7	VENTURI	210643
8	BASE D BURNER	210639
9	PLATE SUPPORT BURNER	224833
	PLATE SUPPORT BURNER (BGB131-BI)	224930
10	BURNER HANGER	224834
11	JET HOLDER LP	210543
	JET HOLDER NAT	210536
12	DRIP PAN ST. STL (BGA131-BI MODEL)	214165
	DRIP PAN ST. STL (BGB131 MODEL)	224825
13	DRIP PAN HANDLE DBI (BGA131-BI MODEL)	214366
	DRIP PAN HANDLE 131/132 (BGB131 MODEL)	214428
14	1.5VDC BATTERY AA	221154

ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
15	BEZEL	210935
16	CONTROL KNOB	211188
17	IGNITION MODULE	211872
18	WIRE BLACK W/ TERMINALS 8"	211823
19	WIRE BLACK W/ TERMINALS 10"	211826
20	TUBING 5/16" (9" LENGTH)	212399
21	ELBOW 1/8NPT X 5/16 T.O.D.	212396
22	FERRULE 5/16	212313
23	NUT M22 JET HOLDER	210468
24	NUT 1/2-24UNF	212312
25	MANIFOLD (BGB131-BI MODEL)	212297
	MANIFOLD (BGB131 MODEL)	221924
26	MANUAL GAS VALVE	220575
27	VALVE PANEL (BGA131-BI MODEL)	224854
	VALVE PANEL (BGB131 MODEL)	224839
28	VALVE PANEL SCREWS (BGB131-B1)	211300
29	ELECTRODE	210562
30	SPRING ELECTRODE	210577
31	CLIP ELECTRODE	210578

PARTS LIST

DOUBLE SIDE BURNER - BGB132 & BGB132-BI



NOTE: Part list typical for BGB132 & BGB132-BI models. Illustration shows BGB132-BI model.

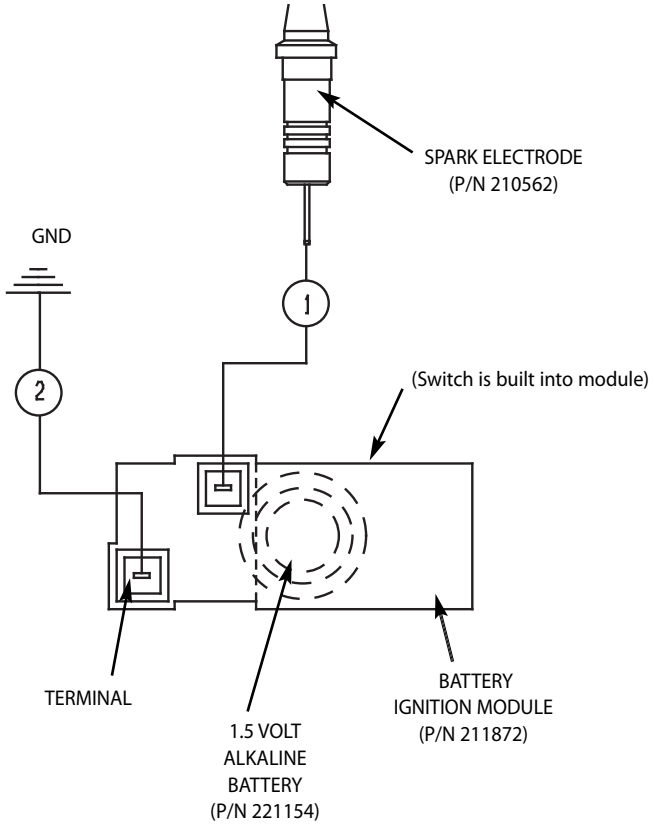
ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
1	BURNER COVER	214425
2	PULL HANDLE	212278
3	RUBBER BUMPER	212359
4	TOP GRATE BK	220496
5	D BURNER CAP	210608
6	PORT RING ASSEMBLY	210644
7	VENTURI	210643
8	BASE D BURNER	210639
9	PLATE SUPPORT BURNER	214424
	PLATE SUPPORT BURNER (BGB132-BI)	224931
10	BURNER HANGER (BGB132 MODEL)	224817
11	JET HOLDER LP	210543
	JET HOLDER NAT	210536
12	DRIP PAN ST. STL (BGA132-BI MODEL)	214164
	DRIP PAN ST. STL (BGB132 MODEL)	214427
13	DRIP PAN HANDLE (BGA132-BI MODEL)	214366
	DRIP PAN HANDLE 131/132 (BGB132 MODEL)	214428
14	1.5VDC BATTERY AA	221154
15	BEZEL	210935

ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
16	CONTROL KNOB	211188
17	IGNITION MODULE	211872
18	WIRE BLACK W/ TERMINALS 10"	211826
19	WIRE BLACK W/ TERMINALS 18"	221058
20	TUBING 5/16" (21" LENGTH)	221956
21	ELBOW 1/8NPT X 5/16 T.O.D.	212396
22	TUBING 5/16" (9" LENGTH)	212399
23	NUT M22 JET HOLDER	210468
24	FERRULE 5/16	212313
25	NUT 1/2-24UNF	212312
26	MANIFOLD (BGB132-BI MODEL)	212296
	MANIFOLD (BGB132 MODEL)	212387
27	MANUAL GAS VALVE	220575
28	VALVE PANEL (BGA132-BI MODEL)	214436
	VALVE PANEL (BGB132 MODEL)	214426
29	VALVE PANEL SCREWS (BGB132-B1)	211300
30	ELECTRODE	210562
31	SPRING ELECTRODE	210577
32	CLIP ELECTRODE	210578

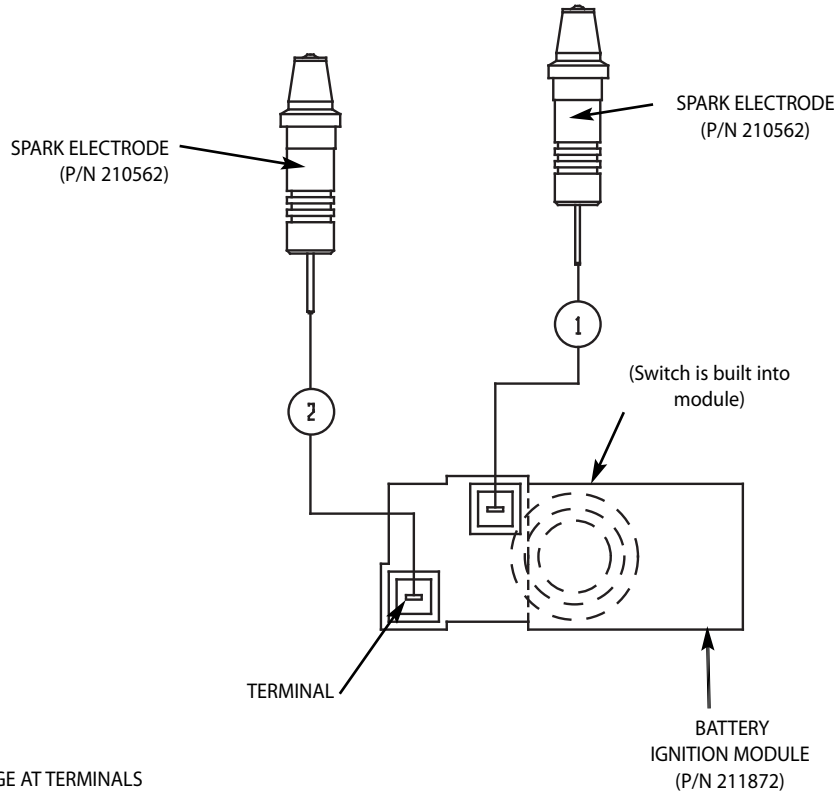
WIRING DIAGRAM

SINGLE & DOUBLE SIDE BURNER

SINGLE SIDE BURNER



DOUBLE SIDE BURNER



NOTE: HIGH VOLTAGE AT TERMINALS

SERVICE

HOW TO OBTAIN SERVICE:

For warranty service, please contact your local service provider or DCS Customer Care at (888) 936-7872. Before you call, please have the following information ready:

- Model Number (located on the inside of the left side of the appliance)
- Serial Number (located on the inside of the left side of the appliance)
- Code (located on the inside of the left side of the appliance)
- Gas Type
- Date of installation
- A brief description of the problem

Your satisfaction is of the utmost importance to us. If a problem cannot be resolved to your satisfaction, please write or email us at:

Write:

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

Email: customer.care@fisherpaykel.com

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE:

1. Check troubleshooting on page 16.
2. Is the gas turned on?
3. Is there a dead battery in the ignition module?

WARRANTY

LIMITED WARRANTY

When you purchase a new DCS Side Burner, you automatically receive a One Year Limited Warranty covering parts and labor for the entire product, and a Five Year Limited Warranty on the structural integrity of the exterior and interior body parts for servicing within the 48 mainland United States, Hawaii, Washington D.C. and Canada. In Alaska, the Limited Warranty is the same except that you must pay to ship the Product to the service shop or the service technician's travel to your home. Products for use in Canada must be purchased through the Canadian distribution channel to ensure regulatory compliance. Should corrosion occur to the degree of non-performance, replacement parts will be furnished. This does not apply if the unit was subjected to other than normal residential use.

FISHER & PAYKEL UNDERTAKES TO:

Repair without cost to the owner either for material or labor any part of the Product, the serial number of which appears on the Product, which is found to be defective. In Alaska, you must pay to ship the Product to the service shop or for the service technician's travel to your home.

If we are unable to repair a defective part of the Product after a reasonable number of attempts, at our option we may replace the part or the Product, or we may provide you a full refund of the purchase price of the Product (not including installation or other charges).

This warranty extends to the original purchaser and any succeeding owner of the Product for products purchased for ordinary single-family home use. All service under this Limited Warranty shall be provided by Fisher & Paykel Appliances Inc. or its Authorized Service Agent during normal business hours.

HOW LONG DOES THIS LIMITED WARRANTY LAST?

Our liability under this Limited Warranty for the entire product expires ONE YEAR from the date of purchase of the Product by the first consumer. Our liability under this Limited Warranty for the structural integrity of the exterior and interior body parts expires FIVE YEARS from the date of purchase of the Product by the first consumer.

Our liability under any implied warranties, including the implied warranty of merchantability (an unwritten warranty that the Product is fit for ordinary use) also expires ONE YEAR (or such longer period as required by applicable law) from the date of purchase of the Product by the first consumer. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so this limit on implied warranties may not apply to you.

THIS WARRANTY DOES NOT COVER:

A. Service calls that are not related to any defect in the Product. The cost of a service call will be charged if the problem is not found to be a defect of the Product. For example:

   1. Correct faulty installation of the Product.
   2. Instruct you how to use the Product.
   3. Replace house fuses, reset circuit breakers, correct house wiring or plumbing, or replace light bulbs.
   4. Correct fault(s) caused by the user.
   5. Change the set-up of the Product.
   6. Unauthorized modifications of the Product.
   7. Noise or vibration that is considered normal, for example, drain/fan sounds, regeneration noises or user warning beeps.
   8. Correcting damage caused by pests, for example, rats, cockroaches etc.

B. Defects caused by factors other than:

   1. Normal domestic use or
   2. Use in accordance with the Product's Use and Care Guide.

WARRANTY (continued)

C. Defects to the Product caused by accident, neglect, misuse, fire, flood or Act of God.

D. The cost of repairs carried out by non-authorized repairers or the cost of correcting such unauthorized repairs.

E. Travel Fees and associated charges incurred when the product is installed in a location with limited or restricted access (i.e. airplane flights, ferry charges, isolated geographic areas).

F. Normal recommended maintenance as set forth in the Product's Use and Care Guide.

If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting and other connection facilities. We are not responsible for consequential or incidental damages (the cost of repairing or replacing other property damaged if the Product is defective or any of your expenses caused if the Product is defective). Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

HOW TO GET SERVICE

Please read your Use and Care Guide. If you then have any questions about operating the Product, need the name of your local DCS Authorized Service Agent, or believe the Product is defective and wish service under this Limited Warranty, please contact your dealer or call us at:

TOLL FREE 1-888-936-7872 or contact us through our web site: www.dcsappliances.com

You may be required to provide reasonable proof of the date of purchase of the Product before the Product will be serviced under this Limited Warranty.

COMMERCIAL USE

This warranty applies to appliances used in residential applications; it does not cover their use in commercial situations.

NO OTHER WARRANTIES

This Limited Warranty is the complete and exclusive agreement between you and Fisher & Paykel Appliances Inc. regarding any defect in the Product. None of our employees (or our Authorized Service Agents) are authorized to make any addition or modification to this Limited Warranty.

Warrantor: Fisher & Paykel Appliances, Inc.
If you need further help concerning this Limited Warranty, please call us at the above number, or write to:

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647

This Limited Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Fisher & Paykel Appliances Inc. is a leading manufacturer of premium quality cooking and specialty appliances under the Fisher & Paykel and DCS brands.

NOTES

NOTES

LE BRÛLEUR LATÉRAL PROFESSIONNEL

Manuel d'utilisation et d'entretien et installation

MODÈLES :

BGB131
BGB132
BGB131-BI
BGB132-BI

À L'INTENTION DE NOS CLIENTS

Nous sommes heureux que vous ayez choisi le brûleur latéral professionnel de DCS. Étant donné que cet appareil est doté de caractéristiques que l'on ne trouve pas dans d'autres brûleurs, nous vous recommandons de lire intégralement ce manuel avant la première utilisation. Gardez-le à portée de main car vous y trouverez des réponses à des questions susceptibles de surgir à l'avenir.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez besoin d'aide.Si vous nous écrivez, n'oubliez pas d'inclure le numéro de modèle et de série du brûleur. Nous vous remercions de l'acquisition du brûleur latéral professionnel, et vous souhaitons des années de plaisir en l'utilisant.

Aidez-nous à mieux vous servir en remplissant l'enregistrement de produit et en nous la soumettant depuis notre site Web à www.dcsappliances.com. Sélectionnez « Customer Care » sur la page d'accueil puis « Product Registration ».

Si vous avez des questions au sujet de notre produit, communiquez avec un représentant du centre de service à la clientèle DCS par téléphone :1-888-936-7872, ou par courriel : customer.care@fisherpaykel.com.

REMARQUE : Veuillez noter les numéros de modèle et de série sur cette page pour information (situé à l'intérieur, sur le côté gauche de l'appareil)

NUMÉRO DE MODÈLE_____ CODE_____NUMÉRO DE SÉRIE_____

REMARQUE : Inspecter le produit pour vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant l'expédition. En cas de dommages, contacter le transporteur et entamer une déclaration pour dommage. DCS by Fisher & Paykel n'est en aucun cas responsable des dommages pendant l'expédition.

Ne pas jeter le matériau d'emballage (boîte, palette, sangles) avant d'avoir inspecté l'unité.

⚠ AVERTISSEMENT!

N'essayez pas d'allumer l'appareil sans avoir lu la section « Instructions d'allumage » de ce manuel. Toute installation, ajustement, altération ou entretien incorrect peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Veuillez lire soigneusement ces instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser, installer ou effectuer l'entretien de cet appareil. Cet appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur n'est pas conçu pour être installé sur des véhicules récréatifs, des bateaux ou des pièces sans aération. Pour usage en plein air uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT!

1. **Évitez de stocker ou d'utiliser de l'essence ou tous autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.**
2. **Évitez de ranger une bouteille de gaz propane (qui n'est pas connectée car non utilisée) à proximité de cet appareil électroménager ou de tout autre.**

⚠ POUR VOTRE SÉCURITÉ

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- **Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.**
- **Éteignez toute flamme vive.**
- **Enlevez le couvercle s'il est mis.**
- **Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz.**

Toute installation ou service doit être confié à un installateur qualifié, un organisme de service ou le fournisseur de gaz.

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE.

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION 3-4

INSTALLATION
- Installation du drûleur latéral BGB131/132 à gril 30 po 4-7
- Installation du drûleur latéral - modèle encastré 8-9
- Branchement du gaz 10-11
- Test de détection des fuites 12
- Réglage des brûleur 12
- Liste de contrôle 13

UTILISATION DU DRÛLEUR LATÉRAL
- Instructions d'allumage 14

NETTOYAGE GÉNÉRAL 15

DÉPANNAGE 16

LISTE DES PIÈCES
- Brûleur latéral simple modèles BGB131 ET BGB131-BI 17
- Brûleur latéral double modèles BGB132 ET BGB132-BI 18

SCHÉMA DE CÂBLAGE
- Brûleur latéral simple et double 19

SERVICE 20

GARANTIE 21-22

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

Toute mauvaise utilisation ou installation est dangereuse. Respectez soigneusement les instructions ci-dessous.

- Retirez toujours le couvercle avant d'allumer l'appareil. N'utilisez jamais l'appareil en cas de fuite.
- N'allumez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants près de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez jamais les enfants monter sur l'appareil ou s'y accrocher.
- Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez l'appareil. La grille du brûleur peut être suffisamment chaude pour causer une brûlure.
- Ne laissez jamais le brûleur latéral sans surveillance une fois allumé.
- Attendez toujours 5 minutes que le gaz accumulé se soit dissipé avant de rallumer le brûleur. Si le brûleur s'éteint en cours d'utilisation, fermez la valve à gaz et attendez 5 minutes avant de rallumer. Suivez toujours les instructions d'allumage. Ne vous penchez jamais au-dessus d'un brûleur allumé.
- Ne cuisinez jamais sans que le ramasse-gouttes ne soit mis et enfoncé jusqu'au fond de la boîte du brûleur.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des endroits bien ventilés.
- N'utilisez pas l'appareil à l'intérieur de garages, abris, passages couverts ou autres lieux clos.
- Gardez la zone entourant l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs ou liquides inflammables, de liquide d'allumage pour charbon de bois ou de déchets.
- Évitez d'obstruer le flot d'air de combustion et de ventilation dirigé vers l'appareil. Si l'appareil est monté sur un chariot, gardez la zone en-dessous du brûleur exempte de débris. Si le brûleur est encastré, évitez de ranger les bouteilles de gaz sous l'appareil sans ventilation adéquate.

⚠ AVERTISSEMENT!

Évitez de ranger sur l'appareil ou à l'arrière des articles pouvant attirer les enfants. Les enfants peuvent être blessés sérieusement s'ils grimpent sur l'appareil pour atteindre ces articles.

- Couvrez l'appareil quand il n'est pas utilisé.
- Ne connectez jamais un tuyau à gaz non régulé à l'appareil.
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période (durant l'hiver, par exemple), vérifiez qu'il ne présente pas de fuite de gaz ni aucune obstruction.
- Nettoyez soigneusement l'appareil de façon régulière.
- Utilisez l'appareil seulement avec le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique. Pour convertir l'appareil du gaz propane au gaz naturel ou inversement, vous aurez besoin d'un kit de conversion fourni par le fabricant (voir la page 10 pour des informations à ce sujet).

Remarque :

Ce produit doit être installé par un plombier ou ajusteur d'appareils à gaz agréé si l'installation a lieu au sein du Commonwealth du Massachusetts.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

⚠ AVERTISSEMENT CONCERNANT LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES!

Les araignées et les insectes peuvent se loger dans les brûleurs ou orifices de cet appareil ou d'autres appareils à gaz, et bloquer ou restreindre le brûleur. Ceci peut causer un retour de flamme vers le panneau de contrôle. Cela est très dangereux et peut provoquer un incendie, ce qui endommagerait l'appareil et rendrait son utilisation dangereuse.

Vous devez inspecter le(s) brûleur(s) au moins une fois l'an, ou sans retard dans les circonstances suivantes :

1. **Présence d'une odeur de gaz alors que les flammes du brûleur sont d'apparence jaunâtre.**
2. **L'appareil n'atteint pas la température désirée.**
3. **L'appareil chauffe de façon inégale.**
4. **Le(s) brûleur(s) émet(tent) des bruits secs.**

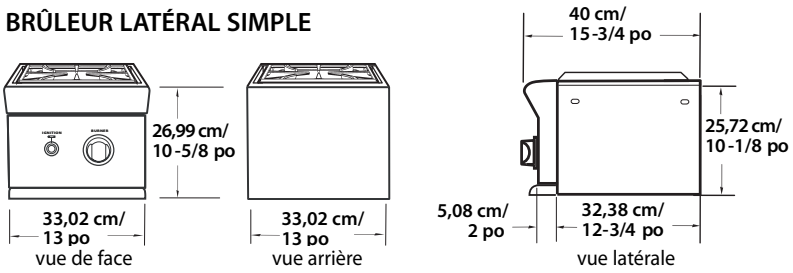
- Ne tentez pas de débrancher les connexions de gaz pendant l'utilisation du brûleur ou lorsque l'alimentation en gaz est ouverte.
- Lorsque l'appareil est rangé à l'intérieur, l'alimentation en gaz doit être déconnectée et, si vous utilisez une bouteille de gaz propane, rangez celle-ci à l'extérieur.
- Gardez tout cordon électrique à l'écart des parties chaudes de l'appareil.
- Si l'appareil est monté sur un chariot, ne le déplacez jamais avant que le brûleur latéral ou le gril ait refroidi et prenez soin de couper l'alimentation en gaz. Rabattez la tablette latérale, puis poussez; ne tirez jamais le gril.
- N'utilisez jamais l'appareil dans un endroit venteux.

INSTALLATION

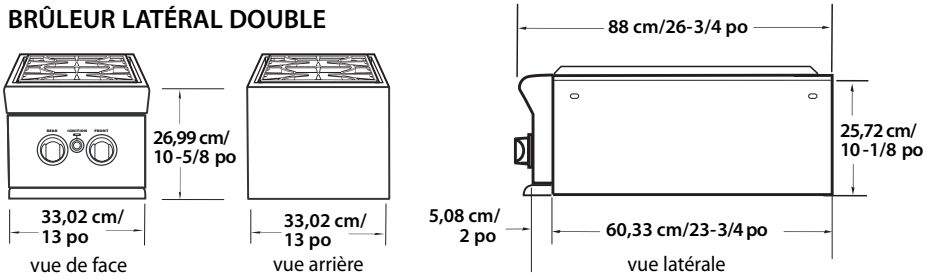
BRÛLEUR LATÉRAL BGB131/132 UNIQUEMENT À CHARIOT 30 PO

DIMENSIONS

BRÛLEUR LATÉRAL SIMPLE



BRÛLEUR LATÉRAL DOUBLE



INSTALLATION

BRÛLEUR LATÉRAL BGB131/132 À CHARIOT 30 PO

Important!

Lisez toutes les instructions avant de commencer. Évitez de sauter des étapes. Retirez la tablette latérale avant l'installation.

MISE EN GARDE!

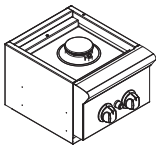
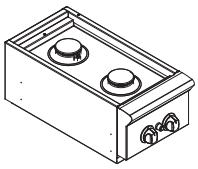
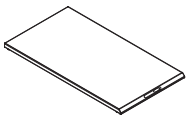
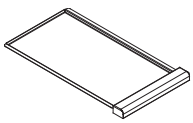
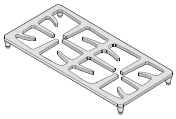
Certaines pièces ont des bords coupants; faites attention lorsque vous manipulez les différents composants pour éviter de vous blesser. Veuillez lire les consignes de sécurité de ce manuel avant de commencer l'assemblage. Portez des gants.

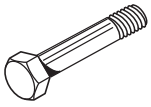
POUR COMMENCER

- Retirez l'emballage.
- Retirez le brûleur latéral de l'intérieur et jetez l'emballage.

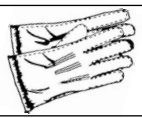
CONTENU :

Le brûleur latéral est emballé dans une seule boîte. Celle-ci contient le brûleur latéral et un kit de matériel universel destiné à l'installation qui comprend du matériel supplémentaire pour votre commodité.

Contenu	Description	Qté.	Réf.
	BGB131-BIL	1	70175
	BGB131-BIN	1	70176
	BGB131L	1	70177
	BGB131N	1	70515
	BGB132-BIL	1	70178
	BGB132-BIN	1	70179
	BGB132L	1	70180
	BGB132N	1	70604
	Couvercle (131)	1	218614
	Couvercle (132)	1	218613
	Ramasse-gouttes (131)	1	224826
	Ramasse-gouttes (132)	1	237358
	Grille (131)	1	210645
	Grille (132)	1	220496
	Instructions	1	238044

Contenu	Qté.	Réf.
Rondelle plate 1/4x.938	2	211375
Vis 1/4-20X1/2"	5	211323
Vis #10	4	211278
Rondelle #10	4	211371
Écrou #10	4	211394
 Boulon à épaulement 1/4-20x5/16	1	211442
Vis 10-24x1/2 Tête cylindrique large	2	211242

Outils requis :

	Lunettes de sécurité
	Gants de travail
	Tournevis mécanique ou perceuse à vitesse variable avec embout Phillips no. 2
	Clé ou douille 10 mm
	Clé Allen 3/32 po

INSTALLATION

BRÛLEUR LATÉRAL BGB131/132 À CHARIOT 30 PO

ÉTAPE 1

Retirez le couvercle, la grille et le ramasse-gouttes du brûleur latéral.

ÉTAPE 2

Fixez les supports au panneau latéral du chariot de gril à l'aide de quatre (4) boulons 1/4 x 20 fournis.

Remarque :

Pour le brûleur latéral BGB131 uniquement, utilisez deux (2) vis à tôle no. 10 (211242) pour fixer le support arrière.

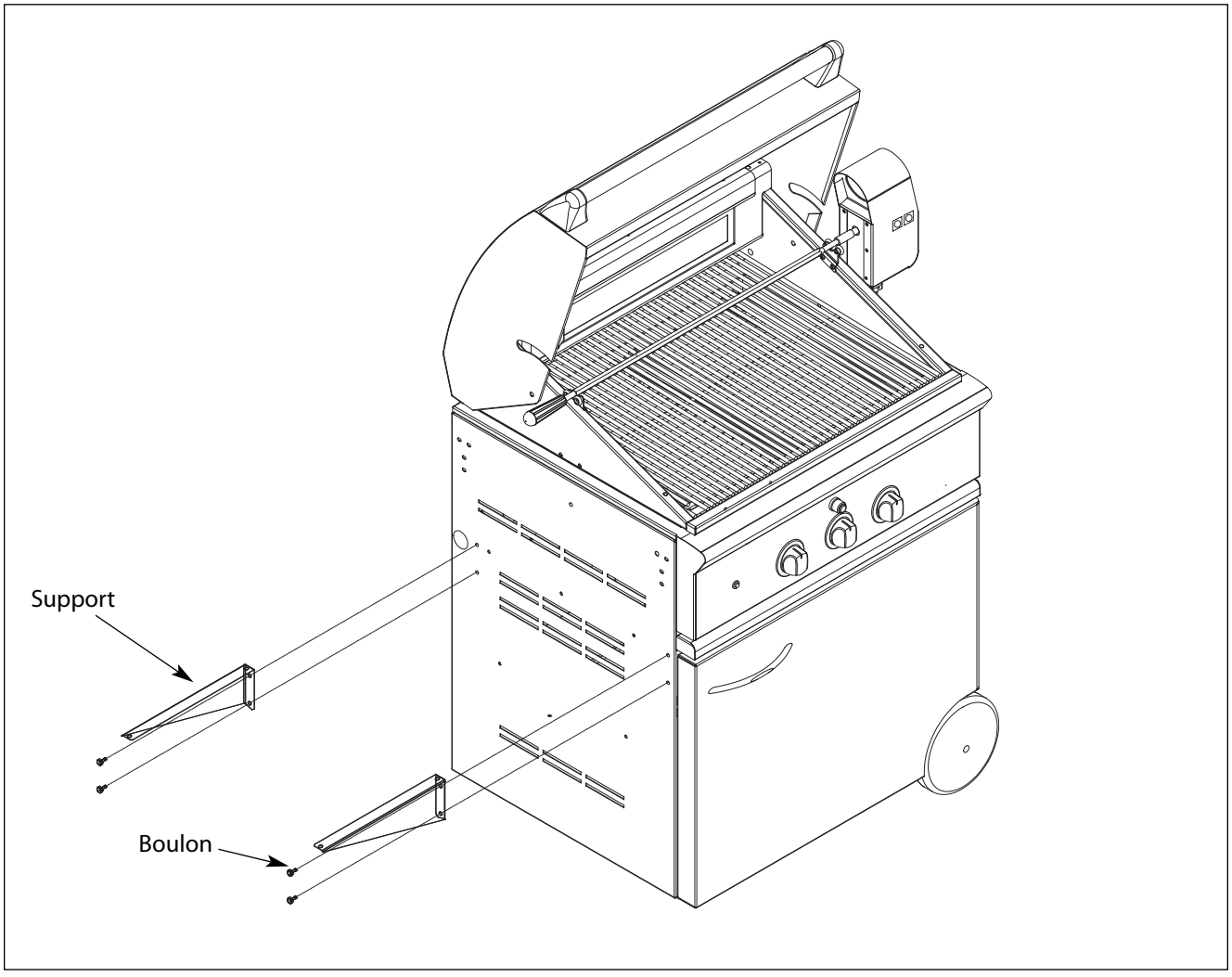


FIG. 01

INSTALLATION

BRÛLEUR LATÉRAL BGB131/132 À CHARIOT 30 PO

ÉTAPE 3

1. Fixez le brûleur latéral au panneau latéral du chariot de gril par dessous l'ensemble du brûleur à l'aide d'un boulon à épaulement à l'avant et d'un boulon 1/4 x 20 à l'arrière tel qu'indiqué. N'oubliez pas d'utiliser les rondelles plates 1/4. Évitez de serrer. Ajuster le brûleur latéral jusqu'à ce qu'il soit de niveau par rapport au gril; serrez ensuite.
2. Fixez les supports à la partie inférieure du brûleur latéral à l'aide de quatre (4) vis à métaux no. 10-24, d'écrous et de rondelles (fournis).
3. Replacez le ramasse-gouttes, la grille et le couvercle.

Remarque :

Une fois le brûleur latéral assemblé, reportez-vous à la section « Exigences concernant le gaz » pour les exigences à respecter pour le branchement du gaz.

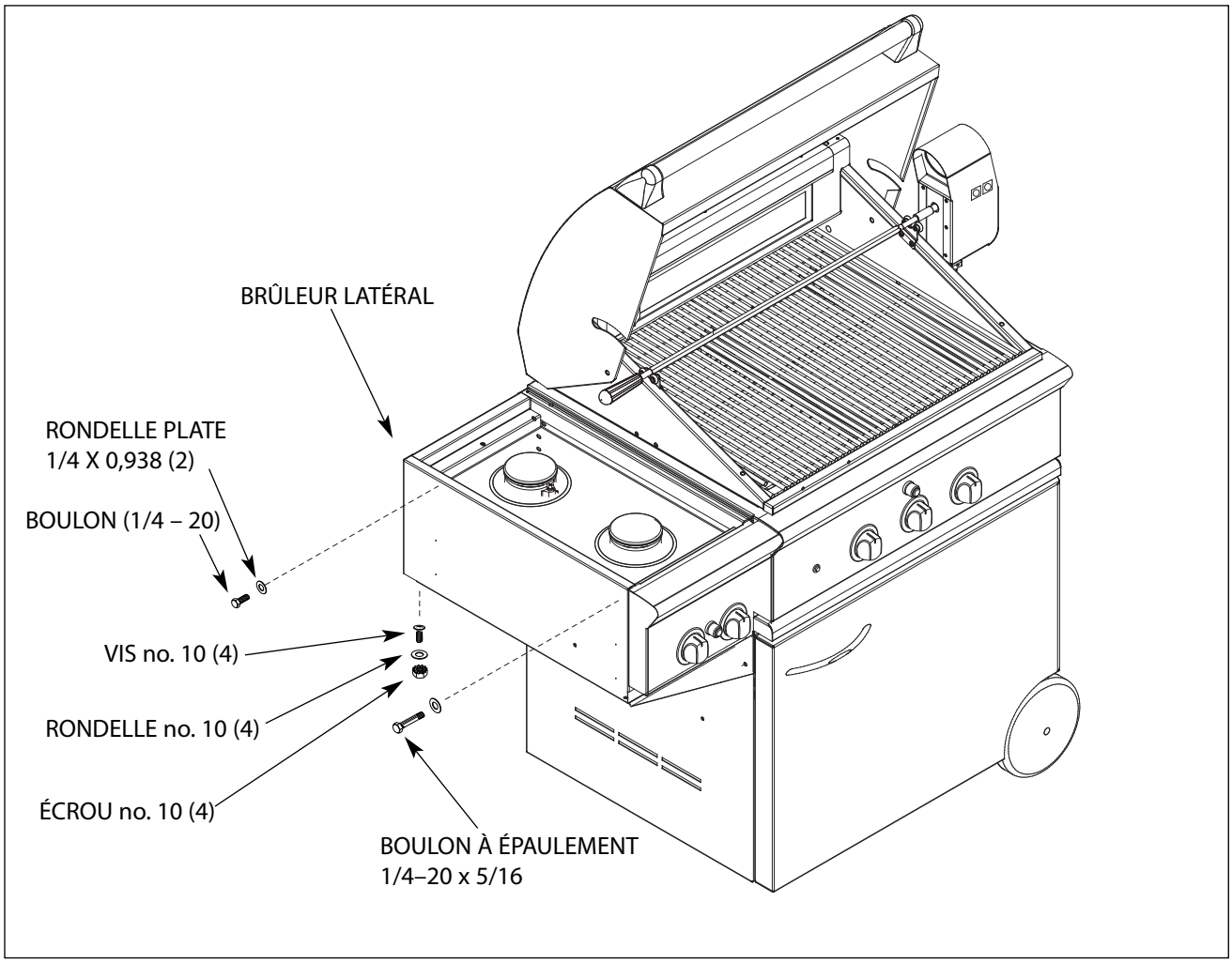


FIG. 02

INSTALLATION

INSTALLATION DU BRÛLEUR LATÉRAL - MODÈLE ENCASTRÉ

Tous les modèles BGB131-BI et BGB132-BI peuvent être installés dans une enceinte combustible avec dégagement nul à l'arrière, sur le côté et au bas au dessous du premier niveau opposé selon la fig. 03.

Prévoyez une distance de 15,2 cm (6 po) minimum sur les côtés et l'arrière de l'appareil, au-dessus de la surface de cuisson (voir Fig. 03).

Pour déterminer un emplacement approprié, vous devez tenir compte de plusieurs éléments : exposition au vent, proximité de chemins de circulation, nécessité de garder les conduites d'alimentation en gaz le plus court possible. Placez l'appareil dans un lieu bien aéré. Ne placez jamais l'appareil à l'intérieur d'un garage, abri, passage couvert ou autre lieu clos.

Il est recommandé de prévoir des trous de ventilation dans l'enceinte au cas où une fuite de gaz se produirait. Le comptoir et les pièces d'appui ou la base de support doivent être de niveau et plats.

Important!

Les raccords de gaz, le régulateur et le robinet d'arrêt fournis par l'installateur doivent être facilement accessibles.

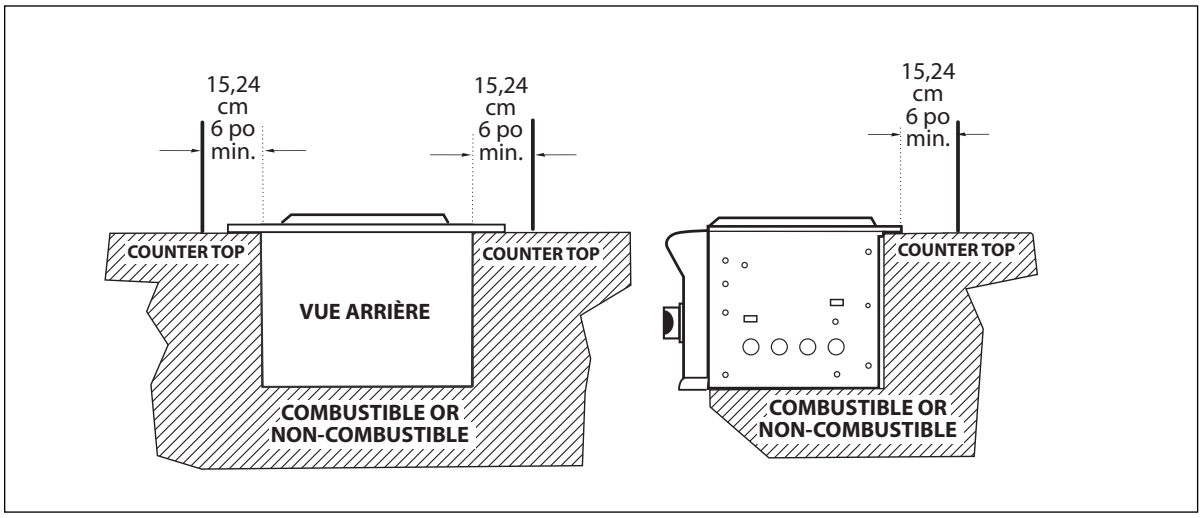


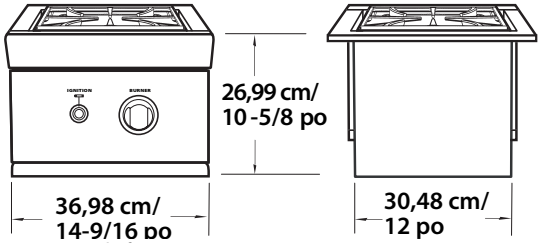
FIG. 03

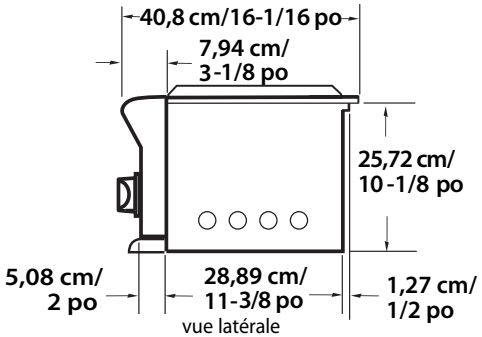
INSTALLATION

INSTALLATION DU BRÛLEUR LATÉRAL - MODÈLE ENCASTRÉ

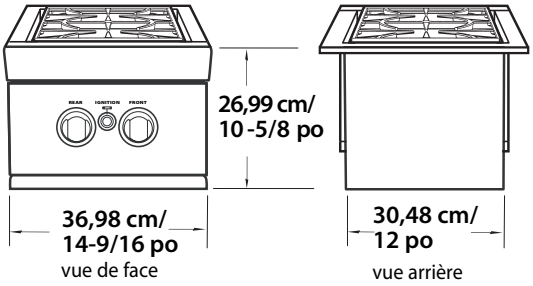
DIMENSIONS

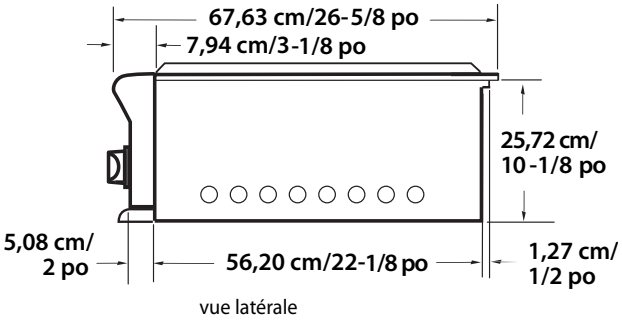
BRÛLEUR LATÉRAL SIMPLE



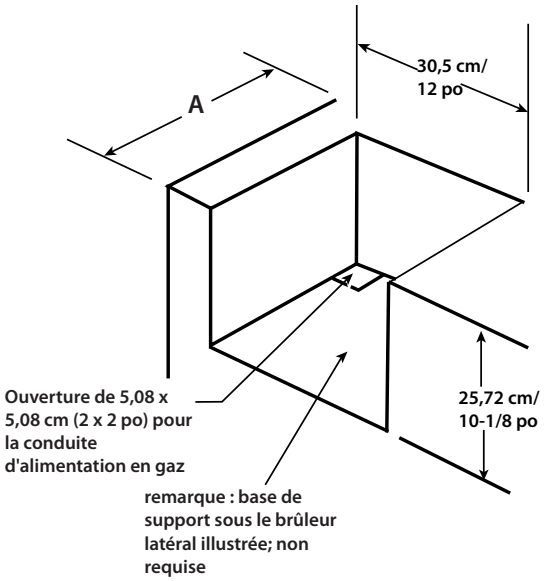


BRÛLEUR LATÉRAL DOUBLE





CONSTRUCTION STANDARD



MODÈLE	A
BGB131-BI	30,5 cm/ 12 po
BGB132-BI	57,79 cm/ 22-3/4 po

INSTALLATION
BRANCHEMENT DU GAZ

EXIGENCES CONCERNANT LE GAZ :
Vérifiez le type d'alimentation en gaz qui sera utilisé (gaz naturel ou propane). Assurez-vous que les indications de gaz figurant sur la plaque signalétique de l'appareil et le kit de branchement sont conformes à ceux de l'alimentation.

⚠ IMPORTANT!
Ne connectez jamais un tuyau à gaz non régulé à l'appareil.

Un robinet d'arrêt fourni par l'installateur doit être installé dans un endroit facilement accessible. Toutes les pièces fournies par l'installateur doivent être conformes aux codes en vigueur ou, en l'absence de tels codes, à la norme ANSI/NFPS-770-1984.

Tous les produits d'étanchéité utilisés doivent être approuvés et résister aux effets du propane. N'utilisez jamais ces produits sur des raccords évasés.

Toutes les connexions de gaz doivent être effectuées par un technicien qualifié conformément aux codes et règlements en vigueur. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme à la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code.

Les kits de conversion au gaz sont disponibles auprès de l'usine. Au moment de commander un kit, ayez sous la main le numéro de modèle et le type de gaz (naturel ou propane) de votre appareil.

Consommation totale de gaz de l'appareil, les brûleurs étant tous sur « HIGH » – Tableau 1 ci-dessous.

TABLEAU 1

MODÈLE	BTUH
BGB131	17 000
BGB132	34 000
BGB131-BI	17 000
BGB132-BI	34 000

L'appareil et son robinet d'arrêt doivent être déconnectés du système d'alimentation en gaz durant les tests de pression lorsque celle-ci est supérieure à 3,5 kPa (1/2 PSIG).

Isolez l'appareil du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt durant les tests de pression si celle-ci est inférieure ou égale à 3,5 kPa (1/2 PSIG).

L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes en vigueur ou, en l'absence de tels codes, à la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code. L'installation au Canada doit être conforme aux normes Standard CAN1-b149 ou .2 (code d'installation pour les appareils et équipements à gaz) et aux codes en vigueur.

BRANCHEMENT DU GAZ NATUREL :
CONNEXION : Raccord mâle 1/2 po NPT avec adaptateur évasé 3/8 po.

PRESSION UTILE : 4.0 po C.E.

PRESSION D'ALIMENTATION : 5 à 14 po C.E. Si la pression dépasse 14 po C.E., un régulateur est requis pour diminuer la pression.

Renseignez-vous auprès de votre service de distribution de gaz local ou consultez les codes en vigueur au sujet de l'installation de conduites d'alimentation en gaz. Vérifiez en particulier le type et les dimensions de la conduite et de sa profondeur d'enfouissement. L'appareil risque de ne pas fonctionner correctement si la conduite de gaz est trop courte.

INSTALLATION
BRANCHEMENT DU GAZ

Pour connecter les raccords fournis avec l'appareil, effectuez l'assemblage tel qu'indiqué à la Figure 04. Utilisez le composé à joint sur les filetages mâles uniquement.

N'en mettez pas sur l'extrémité évasée du raccord 1/2 po NPT avec adaptateur évasé 3/8 po. Assurez-vous que la flèche du régulateur pointe en direction du débit de gaz, vers l'appareil, dans le sens opposé à l'alimentation de gaz.

N'oubliez pas de placer le robinet d'arrêt fourni par l'installateur dans un endroit facilement accessible.

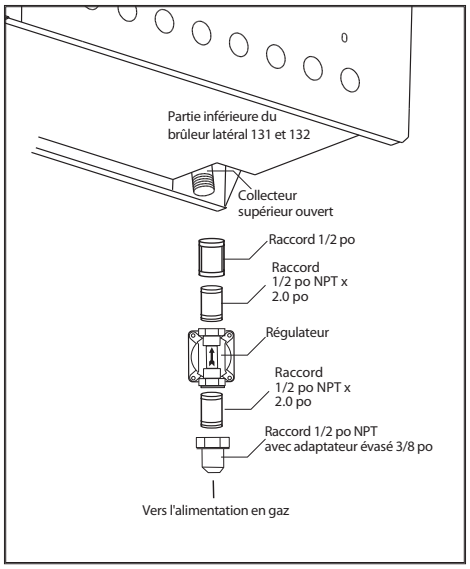

Partie inférieure du brûleur latéral 131 et 132
Collecteur supérieur ouvert
Raccord 1/2 po
Raccord 1/2 po NPT x 2.0 po
Régulateur
Raccord 1/2 po NPT x 2.0 po
Raccord 1/2 po NPT avec adaptateur évasé 3/8 po
Vers l'alimentation en gaz

FIG. 04 Gaz Naturel

BRANCHEMENT DU GAZ PROPANE

CONNEXION : Raccord mâle 1/2 po NPT avec adaptateur évasé 3/8 po (inclus). Utilisez un raccord mâle 1/2 po NPT avec adaptateur évasé 3/8 po avec coude de 90º (réf. 18523) pour les modèles à montage latéral seulemen, dans le cas d'une installation sur chariot. Utilisez le produit d'étanchéité sur les filetages 1/2 po NPT seulement.

PRESSION UTILE : 10 po C.E. Le brûleur latéral utilise le régulateur de propane du gril adjacent.

PRESSION D'ALIMENTATION : 11 à 14 po C.E.

Appliquez le composé à joint à l'extrémité filetée de l'admission de gaz du brûleur latéral et serrez l'adaptateur sur le tube. Fixez les tuyaux de 24 et 30 pouces au raccord en T 3/8 po évasé, tel qu'indiqué à la Figure 05. Serrez le tuyau du régulateur sur le raccord restant du raccord en T.

EXIGENCES CONCERNANT LA BOUTEILLE DE PROPANE

- Une bouteille de gaz propane bosselée ou rouillée peut constituer un danger. Faites-la examiner par votre four nisseur de gaz. N'utilisez jamais une bouteille dont la valve est endommagée.
- La bouteille de propane doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de propane publiées par le « U.S. Department of Trans portation » (DOT) et porter la mention limitant leur utilisation aux systèmes de Type 1.
- Ne changez pas l'ensemble régulateur/tuyau fourni avec l'appareil et n'essayez pas d'utiliser un ensemble régulateur/tuyau de Type 1 avec une valve de bouteille 510 POL standard. La bouteille doit posséder un robinet d'arrêt terminé par une sortie de valve spécifiée, selon le cas, pour une connexion de Type 1.
- Si l'appareil est rangé à l'intérieur, débranchez la bouteille et retirez-la de l'appareil.
- Les bouteilles doivent être rangées à l'extérieur dans un lieu bien aéré, hors de portée des enfants.

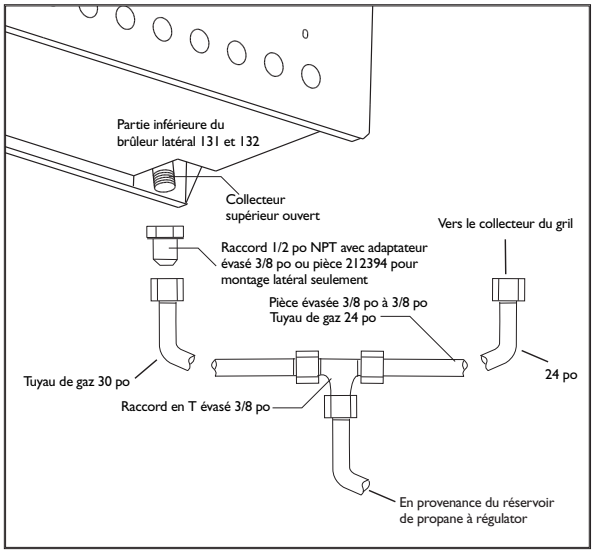

Partie inférieure du brûleur latéral 131 et 132
Collecteur supérieur ouvert
Vers le collecteur du gril
Raccord 1/2 po NPT avec adaptateur évasé 3/8 po ou pièce 212394 pour montage latéral seulement
Pièce évasée 3/8 po à 3/8 po
Tuyau de gaz 24 po
Tuyau de gaz 30 po
24 po
Raccord en T évasé 3/8 po
En provenance du réservoir de propane à régulator

FIG. 05 Gaz Propane

- Si l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être fermé au niveau de l'arrivée de gaz de la bouteille.

INSTALLATION

TEST DE DÉTECTION DES FUITES

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne fumez pas pendant le test. Éteignez toute flamme vive.

Préparez une solution savonneuse composée à moitié de détergent liquide et à moitié d'eau. Ne vérifiez jamais la présence de fuites près d'une flamme vive. Pour les appareils à propane, effectuez la vérification avec une bouteille pleine. Assurez-vous que les valves de réglage sont en position « OFF » (fermé). Ouvrez l'alimentation en gaz « ON ». Vérifiez toutes les connexions, de la conduite d'alimentation (Fig. 04) ou la bouteille de propane (Fig. 05) au tube du collecteur (Fig. 06). Appliquez la solution savonneuse autour des connexions à l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Des bulles de savon apparaîtront en cas de fuite. Si c'est le cas, fermez le gaz, serrez tous les raccords qui fuient, ouvrez le gaz et vérifiez de nouveau.

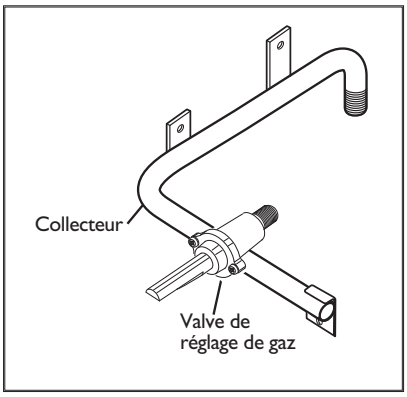


FIG. 06

⚠ AVERTISSEMENT : IMPORTANT!

Inspectez le tube ou tuyau d'alimentation avant d'ouvrir le gaz (« ON »). S'il porte des signes de coupures, usure ou abrasion, remplacez-le avant l'utilisation. N'utilisez pas l'appareil si vous sentez une odeur de gaz. Tournez le bouton de réglage à la position « OFF », puis fermez le gaz. Si vous utilisez du propane, y-a-t-il du gaz dans la bouteille? Éloignez toujours le visage et le corps le plus possible du brûleur lorsque vous allumez celui-ci.

RÉGLAGE DES BRÛLEUR

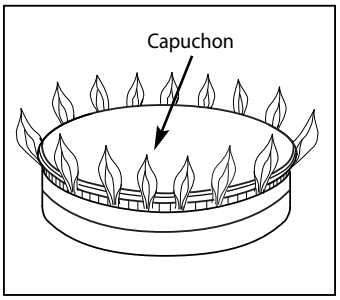


FIG. 07

BRÛLEURS

Votre nouvel appareil est équipé de brûleurs similaires à ceux que l'on utilise dans les restaurants (Fig. 07). Ces brûleurs sont conçus pour être extrêmement faciles à nettoyer et régler. Ne faites jamais fonctionner le brûleur sans son capuchon.

EFFICACITÉ DES BRÛLEURS ET CARACTÉRISTIQUES DE LA FLAMME

Il est nécessaire de maintenir les ports des brûleurs et les allumeurs dans un état de propreté afin d'assurer l'allumage correct et le rendement optimal des brûleurs. La flamme doit encercler complètement le brûleur sans bruit ou élévation excessive. Les flammes doivent être bleues et stables, sans pointe jaune. Durant l'utilisation initiale, la présence de particules étrangères dans la conduite de gaz ou de poussière dans l'air à proximité de l'appareil peut produire une flamme orange. Ceci disparaît avec l'usage.

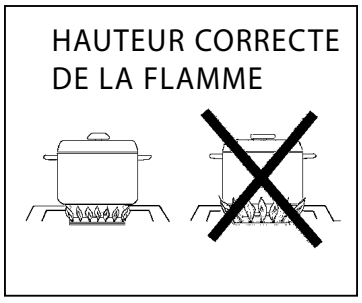


FIG. 08

HAUTEUR DE LA FLAMME

La hauteur correcte de la flamme dépend essentiellement des dimensions du fond de l'ustensile de cuisson, du matériau de l'ustensile, de la quantité et du type de nourriture, et de la quantité de liquide dans l'ustensile. Voici quelques règles de base pour sélectionner la hauteur de flamme.

- Pour des raisons de sécurité, la flamme ne doit jamais dépasser le fond du récipient. Ne laissez jamais les flammes lécher les parois de l'ustensile de cuisson (voir Fig. 08).
- Les ustensiles qui conduisent lentement la chaleur (tels que ceux en vit rocéramique) doivent être utilisés avec un feu doux ou moyen. Vous pou vez augmenter légèrement le feu si le volume de liquide est important.

INSTALLATION
LISTE DE CONTRÔLE

- Dégagements spécifiés respectés pour les combustibles.
- Appareil installé correctement.
- Emballage interne retiré.
- Le brûleur est de niveau et ne balance pas.
- Chaque brûleur s'allume correctement, que ce soit seul ou avec le brûleur adjacent allumé.
- Les boutons tournent librement. Cadran(s) centré(s).
- Flamme ajustée.
- Régulateur de pression connecté et réglé pour 4,0 po C.E. (gaz naturel) ou 11,2 C.E. (gaz propane).
- Robinet d'arrêt manuel installé et accessible.
- Appareil testé et exempt de fuites.
- Utilisateur informé de l'emplacement du robinet d'arrêt de l'alimentation de gaz.
- Pile installée correctement dans le module; produit une étincelle d'allumage lorsqu'activée.

VEUILLEZ LAISSER CES INSTRUCTIONS À L'UTILISATEUR.
UTILISATEUR, VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE.

UTILISATION DU DRÛLEUR LATÉRAL

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Commencez par retirer le couvercle du brûleur et les ustensiles de cuisson de la grille du brûleur. Enfoncez le bouton d'allumage et tournez le bouton de réglage à la position « HI », jusqu'à ce que le brûleur s'allume ou que 4 secondes s'écoulent. Si le brûleur ne s'allume pas, patientez 5 minutes avant d'essayer de nouveau, afin de laisser le temps au gaz accumulé de se dissiper. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, consultez la section de dépannage à la page 16.

ALLUMAGE À L'ALLUMETTE

Tenez une allumette près des ports du brûleur et tournez le bouton de réglage dans le sens antihoraire pour le mettre sur « HI ». Retirez la main dès que le brûleur s'allume. Mettez le bouton de réglage sur le niveau désiré.

Remarque :

Il se peut qu'un léger crépitement ou flash se produise au niveau des ports de brûleur quelques secondes après que le brûleur soit éteint. Ce bruit d'extinction est normal dans le cas du gaz propane.

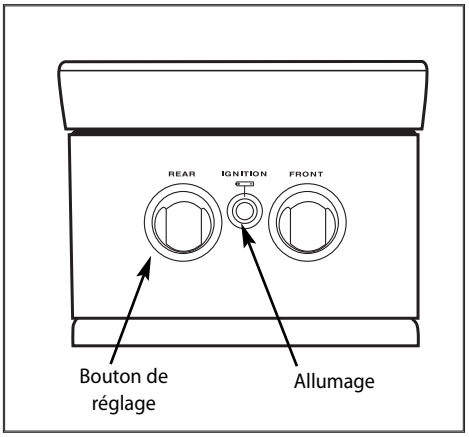


FIG. 09 Modèle BGB132

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Le brûleur latéral professionnel vous assurera des années de bon fonctionnement si vous en prenez bien soin. Les panneaux du corps, le panneau des valves avant et le support de brûleur sont en acier inoxydable de haute qualité. Le brûleur est en fonte robuste et en laiton. Le venturi est en laiton.

ACIER INOXYDABLE

On trouve toute sorte de nettoyants pour acier inoxydable sur le marché. Employez toujours la méthode de nettoyage la plus douce au début, en frottant dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle peut égratigner la surface. Pour réparer des égratignures visibles à l'œil nu, frottez très légèrement avec du Bear-Tex (réf. 25032).

GRILLE DU BRÛLEUR LATÉRAL

La grille du brûleur latéral est faite d'émail de porcelaine sur fonte très durable. Pour éviter de vous brûler, ne la nettoyez pas quand elle est chaude. Vous pouvez la nettoyer à l'eau savonneuse chaude, la rincer puis l'essuyer jusqu'à bien la sécher. Ne plongez jamais une grille chaude dans de l'eau. À cause des changements de température rapides, la porcelaine pourrait éclater en morceaux des bords de la grille. Ne vous inquiétez pas car le métal de base, en fonte, devient foncé en peu de temps et se fond à l'émail de porcelaine. Essuyez avec précaution les endroits où l'émail a éclaté de crainte que les bords ne soient tranchants. Faites attention si vous devez retirer les grilles pour le nettoyage, car elles sont très lourdes. Prenez soin de les placer sur une surface protégée.

RÉCIPIENT À GRAISSE

Panneau d'aération en acier inoxydable et un récipient à graisse à poignée en acier inoxydable se trouvent sous le brûleur. Ils servent à recueillir les débordements ou déversements. Tirez pour l'enlever. Nettoyez immédiatement tout déversement pour éviter que les salissures ne « cuisent » sur place.

BRÛLEURS

Pour assurer un bon allumage et une bonne performance des brûleurs, gardez-les dans un état propre. Vous devez nettoyer les brûleurs s'ils ne s'allument pas même si l'allumeur clique, après chaque débordement important ou si la flamme ne devient pas bleue. Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs sont en position « OFF » avant d'essayer de nettoyer les brûleurs. Les brûleurs ont été conçus pour être faciles à nettoyer. Une fois la grille et les brûleurs refroidis, retirez la grille. Le capuchon de brûleur et la couronne en laiton peuvent être facilement enlevés. Lavez ces pièces dans de l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez soigneusement. Les capuchons de brûleur sont en émail de porcelaine; suivez les instructions données à la page précédente concernant les grilles des brûleurs. Utilisez au besoin une brosse en soies pour nettoyer les ports dentés des brûleurs. Après le nettoyage, il est important de vous assurer que les broches de position au bas de la couronne sont correctement alignées avec les trous correspondants de la base. Un mauvais alignement produira une flamme potentiellement dangereuse et entraînera un mauvais fonctionnement du brûleur (voir Fig. 10).

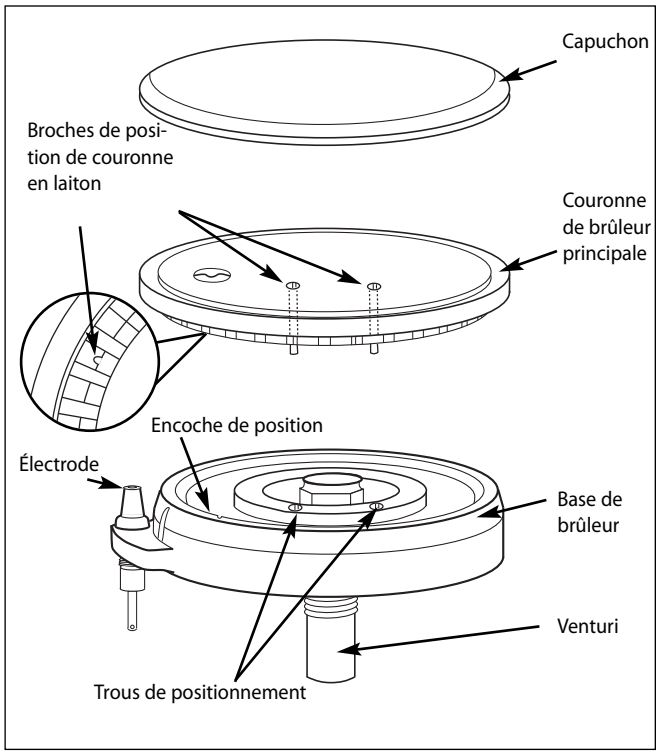


FIG. 10

ALLUMEURS

Essuyez à l'aide d'un coton-tige imbibé d'eau. Faites attention de ne pas endommager l'allumeur (voir Fig. 11).

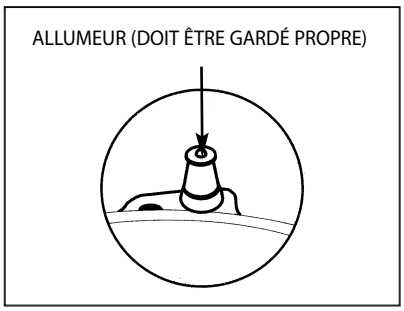


FIG. 11

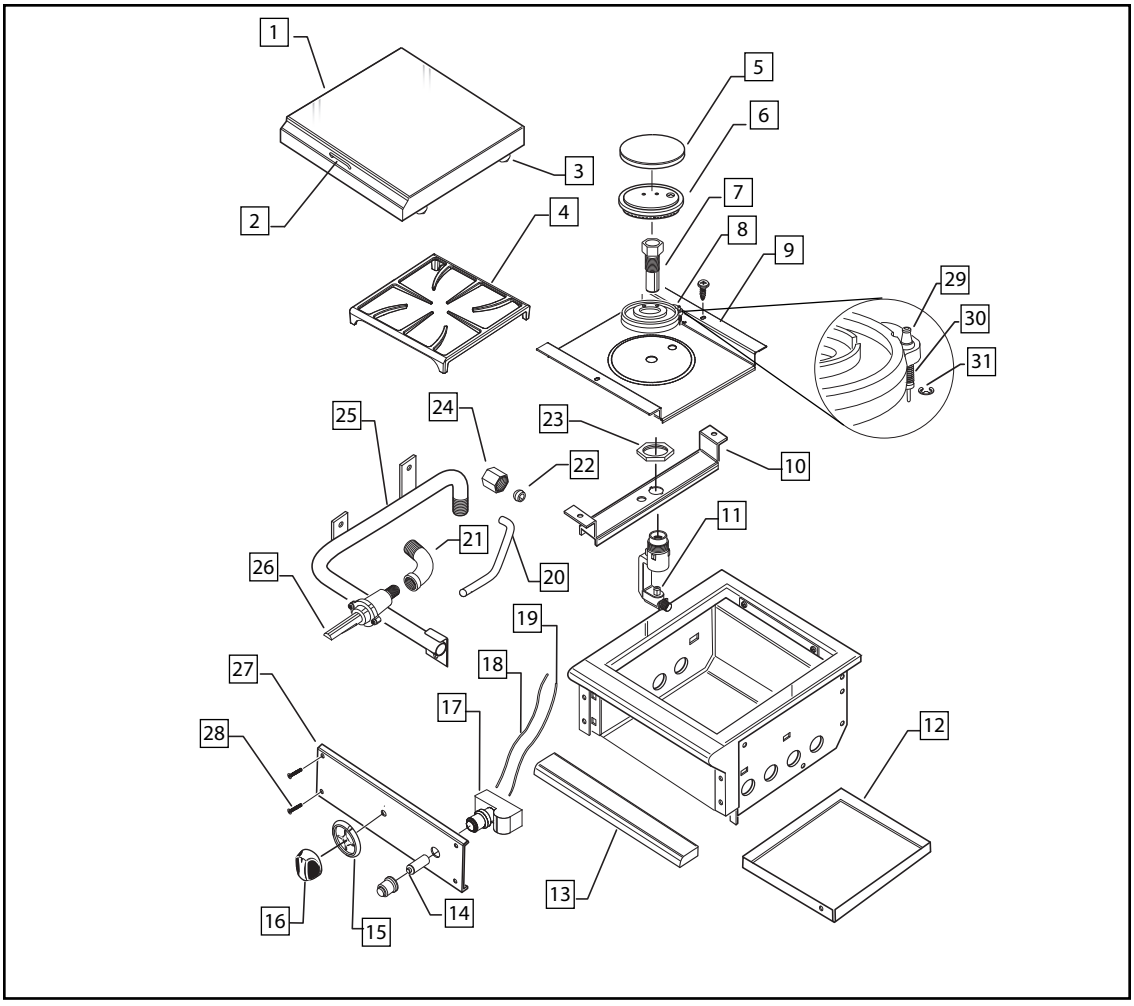
15

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas lorsqu'on enfonce le bouton d'allumage.	Retirez la grille du brûleur. Le bouton de réglage étant sur « OFF », écoutez l'électrode tout en enfonçant le bouton d'allumage. Vous devriez entendre une étincelle jaillir à l'intérieur du capuchon de l'électrode. Quand cela se produit, l'étincelle fait comme un son de tic-tac. S'il n'y a pas d'étincelle..... La pile pourrait être à plat. Ou l'espace entre l'extrémité de l'électrode et un contact métallique est trop grand (l'espace doit être de 3,2°mm [1/8 po]) ou sale. S'il y a une étincelle... vérifiez l'alimentation en gaz et purgez l'air qui pourrait se trouver dans la conduite. Voir les Figures 03 et 04. L'autre brûleur (dans le cas d'un brûleur double) fonctionne-t-il? Vérifiez si l'orifice ou le venturi est bouché.
La flamme du brûleur est jaune ou orange, et il y a une odeur de gaz.	Vérifiez si le brûleur est obstrué ou sale. Voir page 15. Vérifiez que l'alimentation et le type de gaz sont corrects. L'appareil se trouve-t-il dans un lieu poussiéreux? Déplacez-le, si possible, dans un endroit moins poussiéreux.
Chaleur faible avec bouton en position « HI ».	Le tuyau de carburant est-il plié ou tordu? Voir les Figures 04 et 05. L'alimentation en gaz est-elle suffisante? Si un seul brûleur (du brûleur double) semble faible, faut-il le nettoyer? Voir les Figures 10 et 11. Si vous utilisez du propane, vérifiez si la bouteille est vide ou si son niveau est bas.

LISTE DES PIÈCES

BRÛLEUR LATÉRAL SIMPLE MODÈLES BGB131 ET BGB131-BI



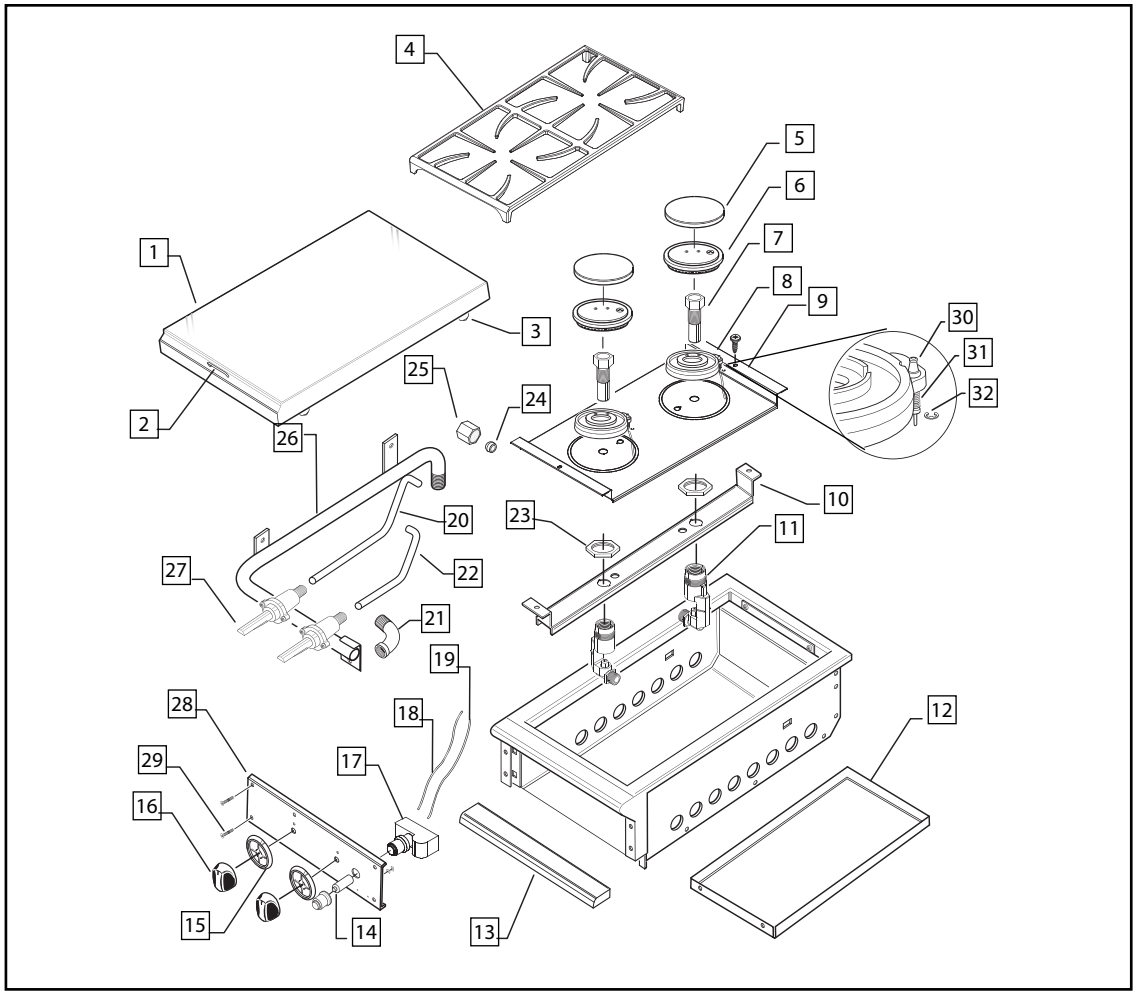
REMARQUE : Liste de pièces typique pour les modèles BGB131 et BGB131-BI. L'illustration montre le modèle BGB131-BI.

NO.	DESCRIPTION	RÉF.
1	COUVERCLE DU BRÛLEUR	214430
2	POIGNÉE	212278
3	BUTÉE DE CAOUTCHOUC	212359
4	GRILLE SUPÉRIEURE	210645
5	CAPUCHON DE BRÛLEUR D.	210608
6	ENSEMBLE DE COURONNE	210644
7	VENTURI	210643
8	BASE, BRÛLEUR D.	210639
9	PLAQUE DE SUPPORT	224833
	PLAQUE DE SUPPORT (BGB131-BI)	224930
10	SUPPORT DE BRÛLEUR	224834
11	SUPPORT DE BUSE, GAZ PROP.	210543
	SUPPORT DE BUSE, GAZ NAT.	210536
12	RAMASSE-GOUTTES, ACIER INOX.(MOD. BGA131-BI)	214165
	RAMASSE-GOUTTES, ACIER INOX. (MOD. BGB141)	224825
13	RAMASSE-GOUTTES, POIGNÉE (MOD. BGA131-BI)	214366
	RAMASSE-GOUTTES, POIGNÉE 131/132 (MOD. BGB131)	214428
14	PILE AA 1,5 V C.C.	221154

NO.	DESCRIPTION	RÉF.
15	CADRAN	210935
16	BOUTON DE RÉGLAGE	211188
17	MODULE D'ALLUMAGE	211872
18	FIL NOIR AVEC BORNES 8°PO	211823
19	FIL NOIR AVEC BORNES 10°PO	211826
20	TUBE 5/16°PO (9°PO DE LONG.)	212399
21	COUDE NPT 1/8 X 5/16 DIAM. EXT. TOT.	212396
22	FERRULE 5/16	212313
23	ÉCROU M22, SUPP. DE BUSE	210468
24	ÉCROU 1/2-24 UNF	212312
25	COLLECTEUR (MOD. BGB131-BI)	212297
	COLLECTEUR (MOD. BGB131)	221924
26	VALVE À GAZ MANUELLE	220575
27	PANNEAU DES VALVES (MODÈLE BGA131-BI)	224854
	PANNEAU DES VALVES (MODÈLE BGB131)	224839
28	PANNEAU DES VALVES, VIS (BGB131-B1)	211300
29	ALLUMEUR	210562
30	ALLUMEUR, RESSORT	210577
31	ALLUMEUR, CLIP	210578

LISTE DES PIÈCES

BRÛLEUR LATÉRAL DOUBLE MODÈLES BGB132 ET BGB132-BI



REMARQUE : Liste de pièces typique pour les modèles BGB132 et BGB132-BI. L'illustration montre le modèle BGB132-BI.

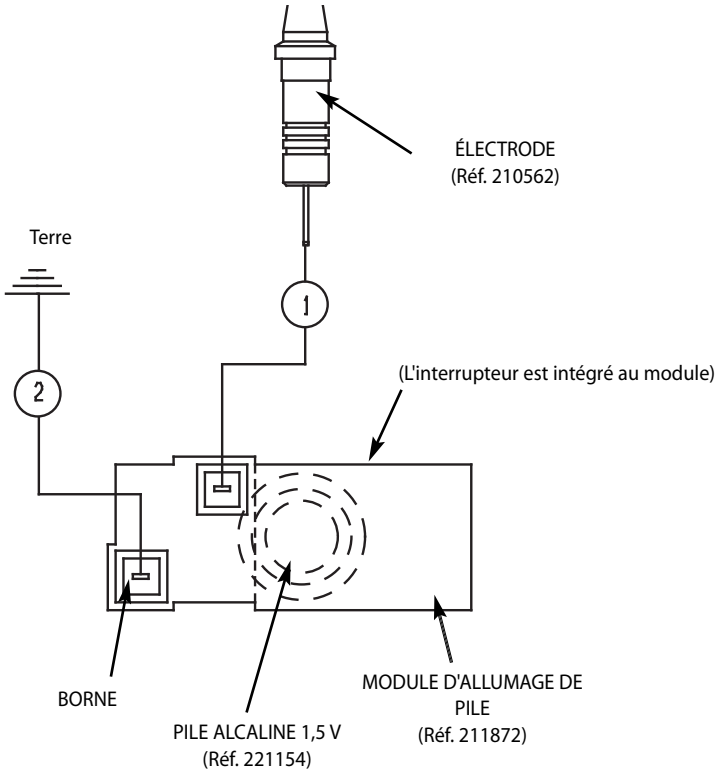
NO.	DESCRIPTION	RÉF.
1	COUVERCLE DU BRÛLEUR	214425
2	POIGNÉE	212278
3	BUTÉE DE CAOUTCHOUC	212359
4	GRILLE SUPÉRIEURE	220496
5	CAPUCHON DE BRÛLEUR D.	210608
6	ENSEMBLE DE COURONNE	210644
7	VENTURI	210643
8	BASE, BRÛLEUR D.	210639
9	PLAQUE DE SUPPORT	214424
	PLAQUE DE SUPP. (BGB132-BI)	224931
10	SUPP. DE BRÛLEUR (MOD. BGB132)	224817
11	SUPP. DE BUSE, GAZ PROP.	210543
	SUPP. DE BUSE, GAZ NAT.	210536
12	RAMASSE-GOUTTES, ACIER INOX. (MOD. BGA132-BI)	214164
	RAMASSE-GOUTTES, ACIER INOX. (MOD. BGB132)	214427
13	RAMASSE-GOUTTES, POIGNÉE (MOD. BGA132-BI)	214366
	RAMASSE-GOUTTES, POIGNÉE 131/132 (MOD. BGB132)	214428
14	PILE AA 1,5 V C.C.	221154
15	CADRAN	210935

NO.	DESCRIPTION	RÉF.
16	BOUTON DE RÉGLAGE	211188
17	MODULE D'ALLUMAGE	211872
18	FIL NOIR AVEC BORNES 10°PO	211826
19	FIL NOIR AVEC BORNES 18°PO	221058
20	TUBE 5/16°PO (21°PO DE LONG.)	221956
21	COUDE NPT 1/8 X 5/16 DIAM. EXT. TOT.	212396
22	TUBE 5/16°PO (9°PO DE LONG.)	212399
23	ÉCROU M22, SUPPORT DE BUSE	210468
24	FERRULE 5/16	212313
25	ÉCROU 1/2-24 UNF	212312
26	COLLECTEUR (MOD. BGB132-BI)	212296
	COLLECTEUR (MOD. BGB132)	212387
27	VALVE À GAZ MANUELLE	220575
28	PANNEAU DES VALVES (MOD. BGA132-BI)	214436
	PANNEAU DES VALVES (MOD. BGB132)	214426
29	PANNEAU DES VALVES, VIS (BGB132-B1)	211300
30	ALLUMEUR	210562
31	ALLUMEUR, RESSORT	210577
32	ALLUMEUR, CLIP	210578

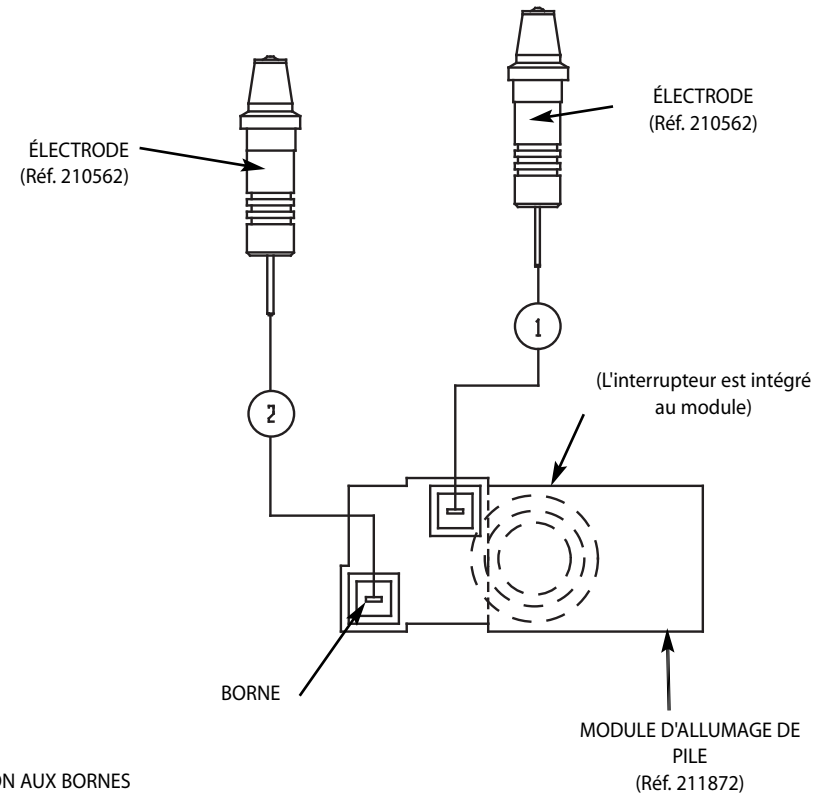
SCHÉMA DE CÂBLAGE

BRÛLEUR LATÉRAL SIMPLE ET DOUBLE

BRÛLEUR LATÉRAL SIMPLE



BRÛLEUR LATÉRAL DOUBLE



REMARQUE : HAUTE TENSION AUX BORNES

SERVICE

POUR L'OBTENTION DU SERVICE DE GARANTIE :

Pour le service sous garantie, contactez votre distributeur ou le Centre de service à la clientèle DCS au (888) 936-7872. Avant d'appeler, veuillez avoir les informations suivantes à portée de main :

- Numéro de modèle (situé à l'intérieur, sur le côté gauche de l'appareil)
- Numéro de série (situé à l'intérieur, sur le côté gauche de l'appareil)
- Code (situé à l'intérieur, sur le côté gauche de l'appareil)
- Type de gaz
- Date d'installation
- Brève description du problème

Votre satisfaction revêt la plus grande importance pour nous. Si un problème n'est pas résolu à votre entière satisfaction, veuillez communiquer avec nous par courrier ou courriel :

Écrivez-nous à l'adresse suivante :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

Courriel : customer.care@fisherpaykel.com

AVANT D'APPELER LE SERVICE TECHNIQUE :

1. Consultez la section de dépannage à la page 16.
2. Est-ce que le gaz est allumé?
3. La pile du module d'allumage est-elle à plat?

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

Lors de l'achat d'un brûleur latéral neuf DCS, vous bénéficiez automatiquement d'une garantie limitée d'un an couvrant les pièces et la main d'œuvre pour l'intégralité du produit, et d'une garantie limitée de cinq ans sur l'intégrité structurelle des pièces extérieures et intérieures valide dans les 48 états continentaux des États-Unis, ainsi que Hawaï, Washington D.C. et le Canada. La garantie limitée est la même en Alaska sauf que vous devez payer les frais d'expédition du produit à un centre de service ou les frais de déplacement d'un technicien dans le cas d'une visite à domicile. Les produits destinés à une utilisation au Canada doivent être achetés auprès d'un distributeur canadien afin de respecter la réglementation en vigueur. S'il y a de la corrosion au point où le produit ne fonctionne plus correctement, des pièces de rechange seront fournies. Cette garantie ne s'applique pas si l'appareil a été soumis à une utilisation autre qu'une utilisation résidentielle normale.

FISHER & PAYKEL S'ENGAGE À :

entreprendre à ses frais (pièces et main-d'oeuvre) toutes réparations du produit (sur lequel figure le numéro de série) jugé défectueux. En Alaska, vous devez payer les frais d'expédition du produit à un centre de service ou les frais de déplacement d'un technicien dans le cas d'une visite à domicile. Si nous sommes dans l'incapacité de réparer une pièce défectueuse du produit après un nombre raisonnable de tentatives, nous pourrons, à notre choix, remplacer la pièce ou le produit, ou vous rembourser entièrement le prix d'achat du produit (à l'exclusion des frais d'installation ou autres frais.)

Cette garantie s'applique à l'acheteur initial et à tous les propriétaires successifs du produit dans la mesure où il s'agit d'un produit acheté pour une utilisation à domicile normale. Tout service couvert par cette garantie limitée sera assuré par Fisher & Paykel Appliances Inc. ou son agent de service DCS agréé durant les heures d'ouverture normales.

QUELLE EST LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE?

Notre responsabilité en vertu de cette garantie limitée concernant l'intégralité du produit expire UN AN à partir de la date d'achat du produit par le premier acheteur. Notre responsabilité en vertu de cette garantie limitée concernant l'intégrité structurelle des pièces extérieures et intérieures expire CINQ ANS à partir de la date d'achat du produit par le premier acheteur.

Notre responsabilité en vertu de toute garantie implicite, y compris la garantie implicite de qualité marchande (la garantie tacite selon laquelle le produit est approprié pour un usage normal) expire également UN AN (ou une période plus longue si requis par la loi) à partir de la date d'achat du produit par le premier acheteur. Certaines juridictions ne permettent pas la limitation de la garantie implicite, il est donc possible que la limitation ci-dessus sur les garanties implicites ne s'applique pas à vous.

NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :

A. Les appels de service n'ayant aucun rapport avec un défaut éventuel du produit. Le coût de l'appel de service sera facturé s'il se trouve que le problème n'est pas dû à un défaut du produit. Par exemple :

1. Corriger une mauvaise installation du produit.
2. Montrer comment utiliser le produit.
3. Remplacer des fusibles à domicile, réarmer les disjoncteurs, réparer les fils électriques ou la plomberie du domicile, ou remplacer des ampoules.
4. Corriger des anomalies causées par l'utilisateur.
5. Changer la configuration du produit.
6. Modifications non autorisées du produit.
7. Bruits ou vibrations considérés comme normaux, par exemple les bruits de drain ou de ventilateur, les bruits de régénération (vibrations, sifflements) ou les signaux d'avertissement à l'intention de l'utilisateur.
8. Corriger des dommages causés par des animaux nuisibles, par exemple des rats, des coquerelles, etc.

GARANTIE (suite)

B. Défauts causés par des facteurs autres que :

   1. Utilisation domestique normale ou

   2. Utilisation conformément aux indications du guide de l'utilisateur.

C. Défauts du produit pour cause d'accident, négligence, mauvaise utilisation, incendie, inondation ou calamité naturelle.

D. Les coûts des réparations effectuées par des techniciens non autorisés ou le coût de correction de ces réparations non autorisées.

E. Les frais de voyage et les frais connexes encourus lorsque le produit est installé dans un lieu à accès illimité ou restreint (déplacement par avion ou par bateau, régions géographiques isolées, etc.).

F. Entretien normal recommandé par le guide l'utilisateur.

Contactez votre distributeur ou votre installateur en cas de problème d'installation. Il vous incombe d'assurer une installation électrique, une ventilation et toute autre connexion appropriées. Nous ne sommes pas responsables des dommages indirects ou accessoires (coût de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés parce que le produit était défectueux ou tout autre coût que vous auriez encouru parce que le produit était défectueux). Certaines juridictions interdisent l'exclusion ou la restriction de la responsabilité des dommages indirects ou accessoires; l'exclusion ou la restriction indiquée ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à votre cas particulier.

POUR OBTENIR DES RÉPARATIONS

Veuillez consulter le guide de l'utilisateur. Si vous avez des questions concernant l'utilisation du produit, que vous cherchez le nom de l'agent de service DCS agréé local ou que pensez que le produit est défectueux et désirez le faire réparer dans le cadre de cette garantie limitée, veuillez contacter votre distributeur ou nous appeler au numéro suivant :

(NUMÉRO SANS FRAIS) 1-888-936-7872 ou contactez-nous par l'intermédiaire de notre site Web : www.dcsappliances.com.

Vous devrez peut-être présenter une preuve raisonnable de la date d'achat du produit avant de pouvoir bénéficier d'une réparation dans le cadre de cette garantie limitée.

UTILISATION COMMERCIALE

Cette garantie s'applique à des appareils électroménagers utilisés à domicile; elle ne couvre pas les cas d'utilisation commerciale.

AUCUNE AUTRE GARANTIE

Cette garantie limitée constitue l'accord entier et exclusif entre vous et Fisher & Paykel Appliances Inc. en ce qui concerne tout défaut du produit. Aucun de nos employés (ou agents de service agréés) n'est autorisé à apporter des ajouts ou des modifications à cette garantie limitée.

Garant : Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Si vous avez besoin d'aide au sujet de cette garantie limitée, veuillez nous appeler au numéro ci-dessus ou nous écrire à l'adresse suivante :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention : DCS Customer Care
5900 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647 États-Unis

Cette garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui varient d'une juridiction à l'autre.

Fisher & Paykel Appliances inc. est un fabricant de pointe d'appareils de cuisson et d'appareils spécialisés, sous les marques Fisher & Paykel et DCS.

REMARQUE

Quality provided by Fisher & Paykel Appliances Inc.

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
5900 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647
Customer Care: 888.936.7872
Fax: 714.372.7003
www.dcsappliances.com

As product improvement is an ongoing process, we reserve the right to change specifications or design without notice.

Nous améliorons constamment ses produits et se réserve le droit de modifier les spécifications ou la conception de ses produits sans aucun préavis.

Part No. 238044 Rev. C
Litho in USA 09/2008